

Ecrit par le 18 mai 2026

## Vinatelie : 10 ans au service des vins, spiritueux et champagnes



Jean-Philippe Segura creuse son sillon depuis une décennie dans le monde du vin. Installé à Villeneuve-lès-Avignon, il a tenu à fêter ces 10 années de compagnonnage au Novotel d'Avignon-Nord en invitant la plupart des 35 domaines dont il s'occupe pour les remercier de leur fidélité et présenter leurs derniers millésimes.

Parmi eux étaient présents : Marc Darroze, le frère d'Hélène la cheffe étoilée pour ses rhums réputés, les Champagne Charles Heidsieck, le domaine de 'La Verrerie' de Puget, le 'Château la Nerthe' de Châteauneuf-du-Pape, 'Les Escarvelles' de Rasteau, 'Les Salettes' de Bandol, mais aussi les toscans de

Ecrit par le 18 mai 2026

'Biondi-Santi' qui commercialisent depuis le XIXe siècle des vins que l'on surnomme 'Petrus italien' : les 'Brunello Montalcino' réputés dans le monde entier.

« C'est la 3e fois que j'organise ce type de rencontre, explique le patron de Vinatelie, Jean-Philippe Segura. En 2016 c'était au Prieuré de Villeneuve, en 2018 à l'Hôtel d'Europe d'Avignon. Avec la pandémie, nous avons dû attendre des jours meilleurs. Les restaurants étaient fermés, mais les consommateurs se sont rendus nombreux chez les cavistes pour acheter de bonnes bouteilles. Résultat, notre chiffre d'affaires a bondi de +20% en 2021 alors que la progression était de +5% d'habitude. »

Pour ce salon privé organisé dans un grand hôtel étaient présentés les nouvelles cuvées, les millésimes qui seront proposés pour les cartes de printemps dans la restauration. « Malgré les aléas climatiques, notamment le gel du 8 avril 2022, nos vigneron ont sorti de belles bouteilles qui feront les bonheurs des amateurs de vins de qualité » commente le courtier, Jean-Philippe Segura.

Vinatelie ce sont 35 domaines de vins, spiritueux et champagnes, 120 000 bouteilles vendues l'an dernier et un chiffre d'affaires de l'ordre de 800 000€.

**Contact : 04 90 94 49 95**

---

## Le vin en pente

Ecrit par le 18 mai 2026



**Retrouvez la chronique vin d'[André Deyrieux](#), pionnier de l'œnotourisme et consultant en patrimoines de la vigne et du vin, réalisée pour le compte de [Réso hebdo écho](#) dont l'Echo du mardi est un des membres fondateurs.**

Quand un vignoble s'installe sous nos latitudes, il choisit souvent la bonne pente. Inclinaison par rapport aux rayons solaires, orientation est-sud-est qui offre les coteaux au soleil levant, ventilation et températures fraîches, variété des affleurements géologiques, drainage... la pente offre tout le confort possible à la vigne. Historiquement, les plaines étaient laissées aux cultures vivrières et aux céréales ; « Bacchus aime les collines », écrivait Virgile. On se dit que ce n'est pas un hasard si en Bourgogne le mot « climat » - qui de par son étymologie grecque veut dire « pente » - s'est imposé.

Parfois le vignoble n'a pas le choix (et le vigneron non plus) de la pente. Celle-ci est alors abrupte : 60 % pour Marestel ; 45 % pour Château-Chalon ou pour le cru Rangen à Thann ; 65 % en Moselle. Rappelons qu'une pente à 30 % signifie qu'en avançant de cent mètres (à l'horizontale) on monte de 30 mètres en dénivelé. La pente moyenne d'un escalier est de 60 à 70 % (soit un angle de 30-35°).

Pour le CERVIM, organisme international créé en 1987 pour aider les exploitants de ces zones difficiles et valoriser leurs vignobles, la forte pente commence à 30 %.

### Sur la bonne pente

S'il paraît normal de rencontrer des vignes en forte pente dans les régions de montagne, comme en Savoie, à Chignin et à AYZE, ou en Suisse (plus de la moitié du vignoble suisse a des pentes supérieures à 30 %) ce n'est pas toujours le cas. De nombreux vignobles abrupts, héroïques, se trouvent à des altitudes

Ecrit par le 18 mai 2026

habituelles pour un vignoble, soit autour de 450 mètres ; c'est le cas de parcelles en appellations chiroables, côtes d'auvergne, banyuls ou collioure, dans le Diois ou au pied du Ventoux.

Les pentes demandent bien sûr un travail conséquent. Bien souvent d'abord, les vignes ne sont pas simplement plantées en courbes de niveaux ; il faut des murets pour déterminer des terrasses (des banquettes, des gradins, des chaillées, des faysses), des enherbements pour retenir la terre et éviter de la remonter à chaque saison comme le faisaient nos ancêtres. Ensuite, le travail de culture est plus difficile, parfois dangereux. La mécanisation, en raison de l'escarpement, de l'accès et de la taille des parcelles, est impossible. Il faut parfois s'aider d'un équipement d'escalade, voire d'un treuil. Certains vignobles, comme à Martigny (Valais), utilisent des hélicoptères pour collecter la vendange.

Vignerons et experts constatent un surcroît de travail et un surcoût importants ; les difficultés font parfois bondir jusqu'à 2 000 heures le volume de travail annuel à l'hectare, pour une ou deux centaines dans des conditions plus habituelles.

### **Du pur extrême**

Si la superficie de ces vignobles ne représente pour l'Europe que 3 ou 4 % des surfaces viticoles, ils représentent tout de même l'emploi de 500 000 personnes. Leur abandon serait dramatique. Il est donc essentiel de faire admettre par les consommateurs que les vignerons méritent une juste rémunération. Ceci va de soi pour certaines appellations aujourd'hui fameuses : condrieu, côte-rôtie, cornas. Par ailleurs, ces vignobles sont beaux et à leur qualité esthétique s'ajoute la protection de l'environnement à laquelle contribue leur entretien. Le fait que certains vignobles soient inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO comme les Cinque Terre (Italie), Lavaux (Suisse) et le Douro (Portugal) apporte une plus-value visible. Le développement de l'œnotourisme permet la connaissance de ces paysages et il existe encore des destinations trop ignorées comme par exemple le vignoble de Ribeira Sacra en Galice.

Des initiatives se créent. Classiques comme la création de labels ou l'organisation de concours et de salons des vins de montagne et de forte pente : l'environnement préservé, la particularité des cépages produisent des qualités organoleptiques particulières. Plus originales comme l'élaboration de vins de glace ou le vieillissement des vins à des altitudes extrêmes, opérations largement médiatisées.

L'effort de ces vignobles doit porter aussi sur la révélation de leur histoire au caractère bien trempé, faite, au fil des générations, d'audace et de courage. Le storytelling vient ainsi à l'aide d'un marketing de bon aloi. La pente est un réservoir d'imaginaire pour une clientèle de plus en plus amatrice d'exigence et de pureté ; c'est ce que ne manquera pas de souligner le prochain Congrès international de la viticulture de montagne et de pente qui aura lieu du 12 au 14 mai 2022 à Vila Real dans la haute vallée du Douro, au Portugal.

**[André Deyrieux pour Réso hebdo écho](#)**

Ecrit par le 18 mai 2026

## 46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



**Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.**

[L'appellation d'origine contrôlée Ventoux](#), qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).

Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Ecrit par le 18 mai 2026

Contact : [www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)



## Concours des bières d'Avignon : 113 médailles décernées

Ecrit par le 18 mai 2026



Succès franc. La 2ème édition du concours des bières d'Avignon s'est déroulée le samedi 5 février dans l'enceinte de la brasserie de l'IUT à Agroparc et a réuni les foules. 47 brasseries étaient représentées et 196 échantillons ont été goûtés. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont finalement décerné 113 médailles : 40 or, 43 argent et 30 bronze. La liste complète des médaillés est à retrouver sur le en [cliquant ici](#).

C'est plus que la [première édition](#) qui s'était déroulée en mai 2021 dans les locaux de la Maison de l'agriculture de Vaucluse. Le jury, qui devait départager 121 échantillons provenant de 27 brasseries de France et de Belgique, avait finalement attribué 56 médailles. Derrière ce nouveau concours des bières artisanales, il y a le [concours des vins](#) d'Avignon et tous les membres du comité d'organisation réunis autour du président José Gonzalvez. Pour l'occasion, un partenariat a vu le jour avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon ['Un Amour de brasseur](#) » à Carpentras et du [Festival de la bière de goût](#) de Pernes-les-Fontaines.

« Chez votre caviste ou en magasin, vous avez certainement déjà vu apposés sur certaines bouteilles de bière des écussons avec la mention 'Médaille d'or Paris' ou « World beer award » par exemple. Notre ambition n'est pas de rivaliser avec ces concours déjà bien établis mais d'apporter une approche différente dans le monde des bières artisanales », indique l'équipe organisatrice du concours. Reconnu par les autorités européennes en 1992, le concours des vins rassemble en moyenne chaque année quelque 1000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc.

Ecrit par le 18 mai 2026

Lire aussi : [Avignon, Concours de bières artisanales](#)



Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

L.M.

## Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end



**Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.**

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour

Écrit par le 18 mai 2026

de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan réglera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du marché). Les restaurants Café des vigneron, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

---

## Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille

Ecrit par le 18 mai 2026



[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

### Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m<sup>2</sup> avec un large choix de vins,

Ecrit par le 18 mai 2026

champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

### **Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique**

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : [www.cavegrandemarine.fr](http://www.cavegrandemarine.fr) - [cavedelagrandedemarine@gmail.com](mailto:cavedelagrandedemarine@gmail.com) - 04 32 62 09 78



## (vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres



Il était une fois [Sarah Mörch](#), une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Ecrit par le 18 mai 2026

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

### **Vivre au présent**

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prèles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.

Ecrit par le 18 mai 2026



### **Agriculture, expos photos, livres**

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace. Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

### **A l'aube**

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Ecrit par le 18 mai 2026

### **Elle raconte**

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

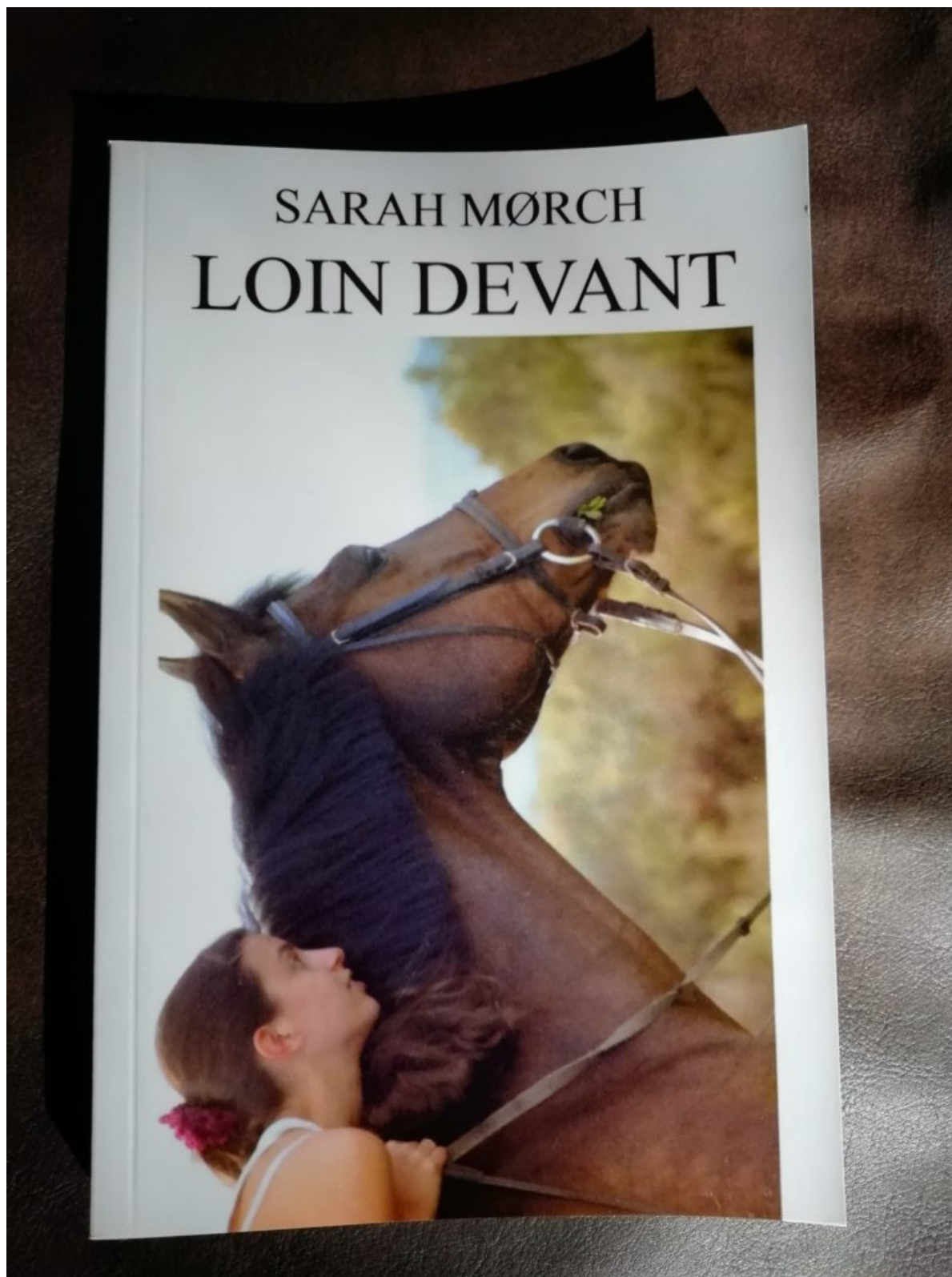
### **L'objet de ce voyage ?**

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

### **Travail d'auteur**

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

### **La vie en sobriété**

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

### **Dans mon camion ?**

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

### **Mes expos photos ?**

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

### **Le vin, une matière brute, vivante**

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Ecrit par le 18 mai 2026



### Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Ecrit par le 18 mai 2026

# Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique



**Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.**

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

## Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Ecrit par le 18 mai 2026

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).



DR - Photo d'archives

### Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour un chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. [www.cavelacomtadine.com](http://www.cavelacomtadine.com)

## Aurélie Pujol, nouvelle directrice de l'AOC Costières de Nîmes



Succédant à [Magali Jelila](#), [Aurélie Pujol](#) a pris ses fonctions le 1er septembre 2021 en tant que directrice de l'[AOC Costières de Nîmes](#).

Aguerrie aux organisations syndicales viticoles, Aurélie Pujol est juriste de formation spécialisée en droit viti-vinicole de formation. Elle a d'abord fait ses armes au [Syndicat des Vignerons de Cognac](#) avant de rejoindre en 2008 le Syndicat des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône. En tant que juriste en charge de la protection des terroirs puis responsable juridique au Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, elle a ainsi œuvré pour la défense des AOC des Côtes du Rhône et de ses crus.

Ecrit par le 18 mai 2026

Passionnée de vin, Aurélie Pujol renoue avec ses origines en 2019, en rejoignant l'exploitation familiale dans le Roussillon afin d'épauler son frère dans la reprise du Mas Pujol. En 2021, forte de plus de 10 années d'expérience, d'une vision pragmatique du métier de vigneron et d'une excellente connaissance de la filière, Aurélie Pujol aura pour mission de piloter et de défendre le Syndicat des Costières de Nîmes aux côtés d'une équipe active et impliquée au quotidien.

L'arrivée d'Aurélie Pujol en tant que Directrice de l'AOC s'inscrit dans la lignée de la nouvelle impulsion engagée en avril dernier avec la réélection de [Bernard Angelras](#) à la présidence de l'appellation. « L'AOC Costières de Nîmes constitue un véritable symbole du territoire, elle se démarque par une identité forte que j'affectionne, des vignerons dynamiques et engagés et une qualité de vin qui ne cesse de convaincre les consommateurs à travers le monde, notamment la jeune génération. C'est une appellation qui se dessine un bel avenir et je suis heureuse d'avoir l'opportunité d'œuvrer aux côtés des vignerons des Costières de Nîmes dans leurs actions collectives pour porter haut et fort les couleurs de l'AOC », déclare Aurélie Pujol.

L.M.