

Ecrit par le 10 janvier 2026

Avec 'Quand VIN le soir', Rasteau invite à fêter son double cru classé pour son Vin Doux Naturel et pour ses rouges secs



Rasteau se distingue grâce à ces deux appellations d'origine contrôlée. Et l'œnotourisme est une donnée incontournable pour ce village de moins de 800 habitants, entre Cairanne et Séguret, arrosé par l'Ouvèze. D'où la 8e édition de 'Quand VIN le soir' le mercredi 23 et ce jeudi 31 juillet pour mettre en valeur le travail des vignerons de Rasteau, la robe ambrée couleur abricot, les arômes de fruits secs et de miel de son vin doux moelleux à base de grenache qui se décline en nuances de blanc, de gris et de noir.

Reconnue par l'INAO depuis 1944, cette appellation, petite mais réputée, ne couvre que 19 hectares et produit environ 550hl par an. Quant à son rouge tannique, structuré et équilibré, devenu cru en 2010

Ecrit par le 10 janvier 2026

avec son trio majeur de cépages, grenache, syrah et mourvèdre, il occupe 935 hectares qui donnent un peu plus de 28 000hl de vin par an pour accompagner daubes et civets. Des vignes plein sud, qui plongent leurs racines au milieu de galets roulés de quartz et de calcaires gris, à l'ouest des fameuses Dentelles de Montmirail.

Pour ses soirées-guinguettes entre wine-bar, tonneaux et food-trucks et ambiance musicale, les producteurs des Domaines Martin, Girasols, Grand Nicolet, Beau Mistral, Escaravailles, Trapadis, Frapadis, Giradière Charavin ou Nymphes du Grands Jas mettent les petits plats dans les grands pour attirer les amateurs de vins denses et généreux et partager un moment nature.

Et pour ceux qui les auraient ratés en juillet, rendez-vous le jeudi 14 août pour 'La Nuit du Vin', une occasion de revisiter des valeurs ancrées dans le terroir mais aussi tournées vers l'avenir avec une nouvelle génération de vignerons qui, depuis un siècle, marchent dans les pas de leurs aînés tout en innovant, en captant les tendances d'aujourd'hui et en proposant des vins plus frais, plus légers et en version « cocktail » à la pêche blanche, au melon ou au citron vert.

Contact : 04 90 50 02 16

Le Domaine Le Vallon à Aubignan, un écrin de verdure pour vibrer à l'unisson avec la nature

Ecrit par le 10 janvier 2026

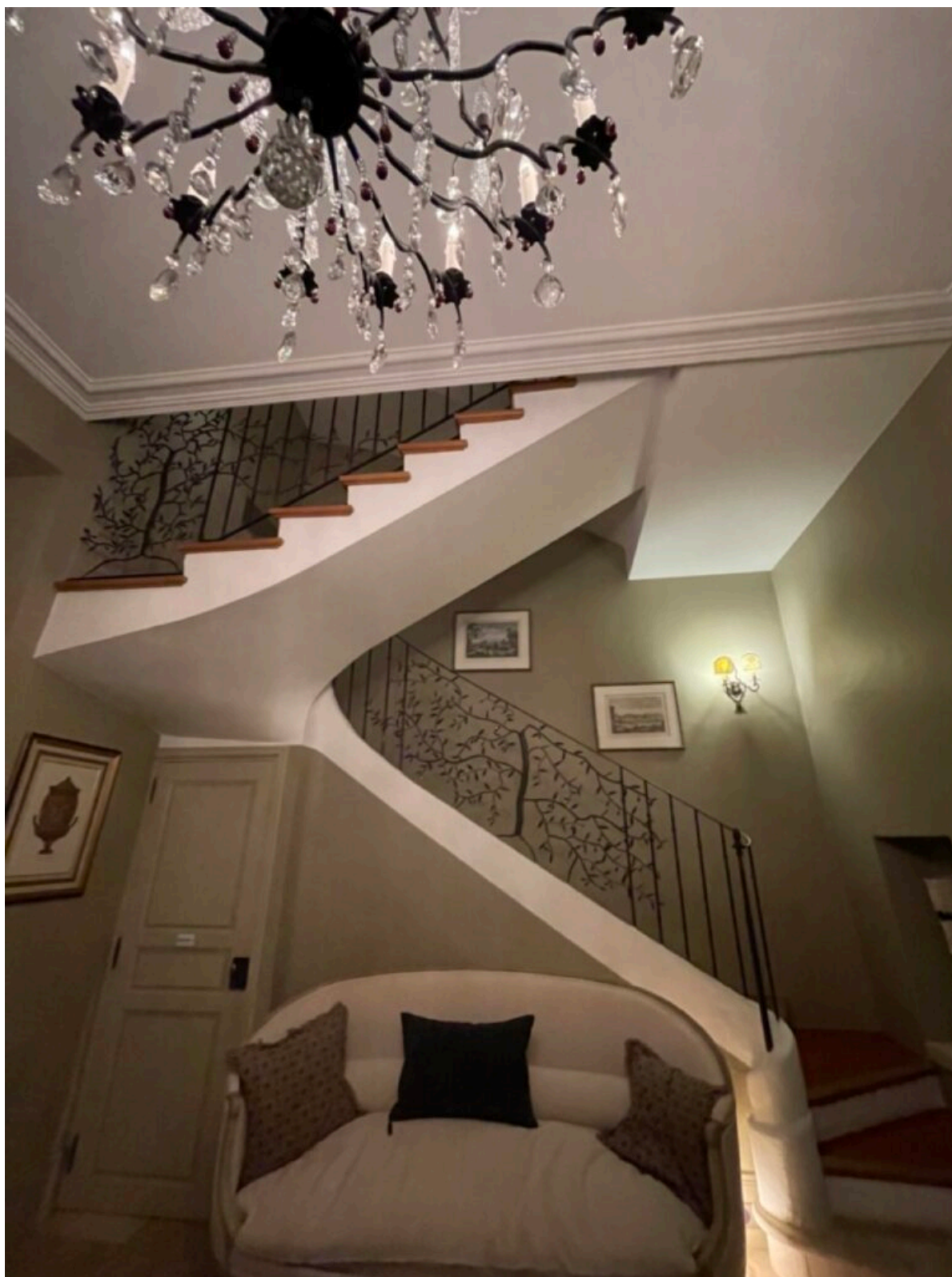


Leur nom? Halbgewachs. Mais ils préfèrent qu'on les appelle par leur prénom, Laurence et Laurent. Après une vie professionnelle dans le secteur de la finance au Luxembourg, ils ont mis le cap au Sud et en 2018, ils ont acquis les 5 hectares du [Domaine Le Vallon](#) où cyprès et platanes multiséculaires, mais aussi oliviers, vignes, lavandes et garrigues coexistent. Le tout confié à Stan Guillaume, le concepteur du Jardin du MUCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) sur le Vieux-Port à Marseille, en phase avec l'architecte frondeur Rudy Ricciotti.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

DR

« On est resté humble. On n'est que de passage », explique modestement Laurent, le propriétaire, en faisant le tour du jardin et en décrivant, pas après pas, 'Le bois des oiseaux' et 'Le Ru foisonnant'. « On a réduit l'espace de la pelouse trop gourmand en eau pour privilégier les essences méditerranéennes olfactives et économes en arrosage, on a permis le retour de la biodiversité avec des insectes pollinisateurs et des grenouilles. » Tout dans la déambulation, dans ce parcours initiatique, incite au rêve, au lâcher prise.



[Voir cette publication sur Instagram](#)

Ecrit par le 10 janvier 2026

Une publication partagée par Eve Malric Villard (@evecreedesevenements)

Une propriété avec une demeure de caractère du XVIIIe siècle restaurée à l'ancienne avec peintures à la chaux, un bassin de pierre, une calade restaurée par des tailleurs de pierres et des muraillers du Pays d'Apt dans les règles de l'art.

Et après des années de travaux, ce site d'exception entre Dentelles de Montmirail et Ventoux est prêt à accueillir des évènements, des soirées, des manifestations sur mesure. Pour une expérience authentique et unique, où dominent le calme, la nature, le bon goût et le luxe discret. Entre vignes bio depuis 2024 et vin Appellation d'origine protégée Ventoux, le Domaine du Vallon produit également son huile d'olive AOP.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



DR

Labellisé 'Vignobles & Découvertes', le village de Suzette a organisé le centenaire de

Ecrit par le 10 janvier 2026

l'AOC Beaumes-de-Venise



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'[Appellation Beaumes-de-Venise](#) ce samedi 14 juin. Les prochains rendez-vous sont donnés le 12 juillet à Lafare et le 8 août à Beaumes-de-Venise.

Seulement 110 habitants pour cette commune blottie à 425m d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail. Une carte postale avec vue à 360° à couper le souffle.

Malgré la crise vinicole, la déconsommation de vin (passée de 100 litres / an en 1975 à 40 litres aujourd'hui), le recul du rouge en particulier, les vignerons débordent d'idées pour résister et vendre leurs bouteilles. Ateliers d'assemblages de cépages, dégustations à l'aveugle, repas avec accords mets-vins...

Dans l'AOC Beaumes-de-Venise et sa mosaïque de terroirs (terre rouge du trias, grise du jurassique, blanche du crétacé et blonde du miocène) en altitude, où le Vin Doux Naturel, le fameux Muscat petit grain est le cépage-roi, ce samedi 14 juin était organisée une soirée vigneronne avec le duo de choc Eloïse et Florence qui se sont mises en 4 pour accueillir les centaines de visiteurs et de touristes et les guider aux côtés de [Jean-Paul Anrès](#), le Président du Conservatoire des AOC de l'appellation.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Le président Jean-Paul Anrès (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Dans les rues escarpées du village on a croisé [Alain Ignace](#), l'ancien président de la cave de Beaumes, pionnier du bio mais aussi producteur de vinaigre balsamique. Parmi les domaines qui avaient un stand de dégustation, [Durban](#), [Saint-Roch](#) et [MathiFlo](#) dont l'héritier des 40 hectares de vignobles, Florian Grangeon proposait du Muscat mais aussi de l'AOP dans les trois couleurs, blanc (avec 50% de marsanne et de 50% de roussanne) rouge et rosé. Une cave familiale qui commercialise environ 200 000 bouteilles par an.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous pour les 100 ans de ce « Terroir aux deux visages », à Lafare (125 habitants) le 12 juillet et à Beaumes (2 389 habitants) le 8 août.

[Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats](#)

Ecrit par le 10 janvier 2026

Contact : aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

Balade gourmande et vigneronne dans les rues d'Avignon avec les Compagnons des Côtes du Rhône



Dans le cadre des Estivales du Rhône, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) ont organisé, malgré une météo capricieuse, une Balade gourmande, vigneronne et patrimoniale à Avignon le 7 juin.

Au départ, le ciel était bleu et dégagé quand les 150 inscrits à cette déambulation à travers la Cité des Papes l'ont entamée à l'Opéra du Grand Avignon. Inauguré en 1825, il y a deux siècles, le bâtiment a été rénové plusieurs fois, notamment entre 2018 et 2021. « Aujourd'hui, cette maison d'opéra compte 125 agents entre les musiciens, danseurs, la maîtrise d'enfants, les ateliers de couture, de perruques, les décorateurs, peintres et responsables du son et de la lumière », explique [Arnaud Lanez](#), chargé de la communication. Tout a été modifié. Avec accès aux personnes à mobilité réduite, installations techniques high-tech, sièges neufs et plus grands et un lustre impressionnant de 500 pièces, pampilles et pendeloques d'un poids total de 600kg.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Face à l'auditoire, Arnaud Lanez parle de ce bâtiment qui date de 1825.

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Au moment de partir pour la 2e étape, éclairs, tonnerres et déluge d'orage ont retardé la suite de la promenade. D'abord vers l'Hôtel des Crochans qui abrite la Maison Jean Vilar où [Nathalie Cabrera](#) a rappelé ce que recèle ce lieu chargé d'histoire. Les archives du Festival d'Avignon depuis 1947 où sont entreposés les costumes de scène de Gérard Philipe et de Maria Casares, les cahiers de mises en scène, les décors, les photos et les innombrables captations film, video et DVD des spectacles qui ont marqué le

Ecrit par le 10 janvier 2026

plus grand festival de spectacle vivant du monde.

[Le Festival d'Avignon trouve enfin sa vitrine permanente à la maison Jean Vilar](#)

Ensuite, derrière la Banda del Fuego de Bagnols-sur-Cèze, les promeneurs se sont dirigés vers le Jardin de la Chapelle Sainte-Claire où Bernard Faivre d'Arcier avait installé son bureau de directeur du Festival (1980 - 1984) et organisait chaque matin les conférences de presse avec Isabelle Huppert, Christine Scott-Thomas, Juliette Binoche ou Jean-Louis Trintignant. Et enfin, la balade s'est conclue dans le jardin de l'ancien couvent du Cloître des Carmes où les nappes détrempées par la pluie avaient été changées en toute hâte par les Compagnes et Compagnons des Côtes du Rhône.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Entre tartare de tomates tricolores, soupe de poisson, aïoli et tartes aux fraises accompagnés de vins de l'AOC Plan de Dieu au fur et à mesure de la progression des marcheurs, la soirée s'est terminée entre sourires et éclats de rire. Un moment bon-enfant et bienveillant pour (re)découvrir une partie du patrimoine emblématique de la Cité des Papes.

Prochain rendez-vous : la Grande Tablée le 26 juin sur « Le Chemin de Halage Marie-Josée Roig », sur la Barthelasse. La plus belle vue sur le Pont d'Avignon et le Palais des Papes au pied du Rhône.

Contact : contact@compagnonscotesdurhone.fr

Ecrit par le 10 janvier 2026

Plan de Dieu fête les 20 ans de son AOC Côtes du Rhône Villages



Cette **Appellation d'origine contrôlée** décrochée en 2005 inclut les vignobles de 4 communes : Camaret-sur-Aygues, Jonquières, Violès et Travaillan. Un territoire enserré dans les bras des rivières Aygues et Ouvèze qui descendent des Baronnies en emportant alluvions, galets roulés et safres.

Au cœur de son rouge intense et long en bouche, le trio de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre qui lui donne cette couleur pourpre. Vendredi 13 juin, l'anniversaire était organisé au [Château Le Grand Retour](#), où les deux co-présidents de l'AOC, Alain Aubert et Michel Brès ont reçu les négociants, courtiers, cavistes et prescripteurs mais aussi leurs confrères vignerons.

Notamment les Domaines [Rigot](#), [Durieu](#), [Martin](#), [Bois des Dames](#), [l'Espigouette](#), [Vieux Chêne](#). Plan de Dieu ce sont environ 40 000 hl, soit 25% de la production totale des Côtes du Rhône. « Merci de participer à cette fête vigneronne, a dit Alain Aubert, lors de son discours. Ici nous respectons la biodiversité, elle est donc préservée avec une centaine d'hectares dédiés aux arbres, arbustes, bosquets

Ecrit par le 10 janvier 2026

et garrigues où nichent oiseaux et insectes pollinisateurs. »

Plan de Dieu qui tire son nom des religieuses de l'ordre des Chartreux de « Prébayon ». Au VIIe siècle, elles avaient quitté les Dentelles de Montmirail pour descendre vers la « Plaine de Dieu », terroir à vignes plus accueillant.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Maison Sinnae, le nouveau pôle œnotouristique de Laudun inauguré à l'occasion du centenaire de sa cave

Ecrit par le 10 janvier 2026



Sinnae était le prénom de l'épouse de Jules César, le conquérant qui avait installé son camp romain de 18 hectares sur les hauteurs de la commune de Laudun, au-dessus des Vallées de la Cèze et de la Tave. D'une superficie de 2 350 hectares, dont 1 800 classés en AOC (ce qui en fait le 18ème cru des Côtes-du-Rhône), le vignoble de la [Maison Sinnae](#) regroupe depuis 2019 les deux caves de Laudun et Chusclan. Hommes et caves ne font qu'un, 100 ans de passion, de savoir-faire et d'aventure collective pour 140 familles vigneronnes.

Entre coteaux calcaires et galets roulés, le cru Laudun ce sont 90 hectares de blanc soit 2 715 hl produits et 150 ha en rouge, soit 4 450hl commercialisés. Après la rénovation du caveau, un nouvel espace a été ouvert en face, un écrin dédié au vin, à la vente comme aux réceptions conviviales et aux soirées privées festives le jeudi.

« Depuis 2014, un grand plan d'investissement a été lancé pour mettre en valeur le travail des vignerons », explique [Philippe Pellaton](#), le président de la coopérative. 16M€ à la clé en tout. D'un côté de la route, un chai flambant-neuf, dédié au pôle logistique et à l'embouteillage, de l'autre, dans une ancienne maison cossue de notaires, un caveau de commercialisation des cuvées 'Genêts', 'Dolia', 'Monticauts' et 'Ribières' ou 'Aurélien', une vinothèque et un espace où peuvent aussi être organisés des ateliers de dégustation et des séminaires d'associations ou d'entreprises, des soirées festives.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'œnotourisme pour mettre en lumière les terroirs

Parallèlement, pour prolonger cette immersion, Philippe Pellaton fourmille d'idées pour booster les finances des vignerons, face à la crise et à la déconsommation de vin grâce à l'œnotourisme. « Des

Ecrit par le 10 janvier 2026

terroirs, une âme », c'est l'axe de communication de la cave, avec des activités ludiques comme des escape games, des randonnées en VTT à assistance électrique à travers les vignobles avec pauses-dégustation dans les caveaux, initiation à l'oenologie. Maison Sinnae propose aussi un hébergement sur mesure dans des gîtes, des lodges en bois et des maisons de caractère en pleine nature mis à disposition par les viticulteurs.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 10 janvier 2026

Le 100e anniversaire

Pour marquer ce centenaire, des vendanges participatives seront organisées à l'automne avec la création d'une cuvée spéciale 1925-2025. Une affiche signée Gaël Dimitri a été imprimée pour marquer « ce siècle de vin, de lien et d'émotion », a insisté Philippe Pellaton. Ils étaient près de 300 invités, pour l'inauguration de la Maison Sinnae. Le 13 juin, place à la Soirée des Enfants terribles. Pour le 14 juillet on attend autour de 1 200 convives pour la Feria organisée avec le club taurin. Et en octobre, les 11 & 12, se dérouleront, comme d'habitude les vendanges historiques de Chusclan avec messe en provençal, défilé de voitures anciennes, foulage et pressée des raisins à l'ancienne.

La professionnalisation des vignerons

« Nous travaillons tous ensemble pour ajouter de la valorisation et de la visibilité à nos vin, ajoute le Président Pellaton. Entre 2020, 2022 et 2024, à cause des phénomènes climatiques comme le gel, la grêle et la sécheresse, nous récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vignerons se professionnalisent. Quand ils reçoivent des touristes étrangers dans leur cave, ils soignent davantage l'accueil, certains parlent anglais, italien, espagnol ou allemand. Du personnel formé est dédié aux visites et dégustations. Même si je suis un peu inquiet parce que certains ont du mal à s'en sortir, les courtiers, négociants, grossistes, cavistes et restaurateurs nous aident. On ne mesure pas encore les conséquences de la reconnaissance du Laudun en AOC, mais ça va venir dans les prochaines années et donner un sacré coup d'accélérateur à nos ventes. »

Contact : contact@sinnae / 04 66 90 11 03

« Vivez en relief », c'est le slogan de l'AOC Ventoux qui cultive l'attractivité du Géant de Provence

Ecrit par le 10 janvier 2026



Au pied du Beffroi qui date de 1470 et qui marque l'emplacement du 1er Hôtel de Ville de Carpentras, le président de l'AOC Ventoux, Frédéric Chaudière a présenté l'agenda des festivités œnotouristiques de cet été sur l'ensemble de l'appellation, en compagnie de Dominique Plancher, maire de Venasque et vice-présidente de la Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin (CoVe), et de Samuel Montgermont, co-président négoce de l'AOC Ventoux.

« Nous sommes enracinés dans le terroir, convaincus de la nécessité de nous adapter au changement climatique, de réduire notre impact sur l'environnement, de cultiver la vie locale. Le vin est symbole d'accueil, d'hospitalité, il participe à cette attractivité de notre territoire qui compte deux parcs naturels régionaux et du savoir faire des vignerons de nos 40 caves, des restaurants, des hébergeurs, des partenaires du label 'Vignobles et Découvertes' qui nous a été attribué en 2018. »

Dominique Plancher a évoqué le large périmètre de l'AOC Ventoux, qui s'étend sur 5 500 hectares et 53 communes d'Entrechaux à Apt, via Bedoin, Blauvac, Gordes, Le Beaucet, Lioux, Saignon, Saumane et Viens. Un terroir qui se compose de trois zones : le bassin de Malaucène, le Piémont du Ventoux à l'est de Carpentras et le nord du Calavon à Apt.

« Près de 150 propositions de sorties, de rencontres, de dégustations, de balades, concerts à la belle étoile, d'ateliers œnologiques, de repas accords mets-vins, de pique-nique dans les vignes vont émailler cet immense territoire, ajoute Frédéric Chaudière. Comme le Banquet du Géant le 22 juin au Château du Marquis de Sade de Saumane, qui est en cours de rénovation, comme Vignobles en scène en octobre



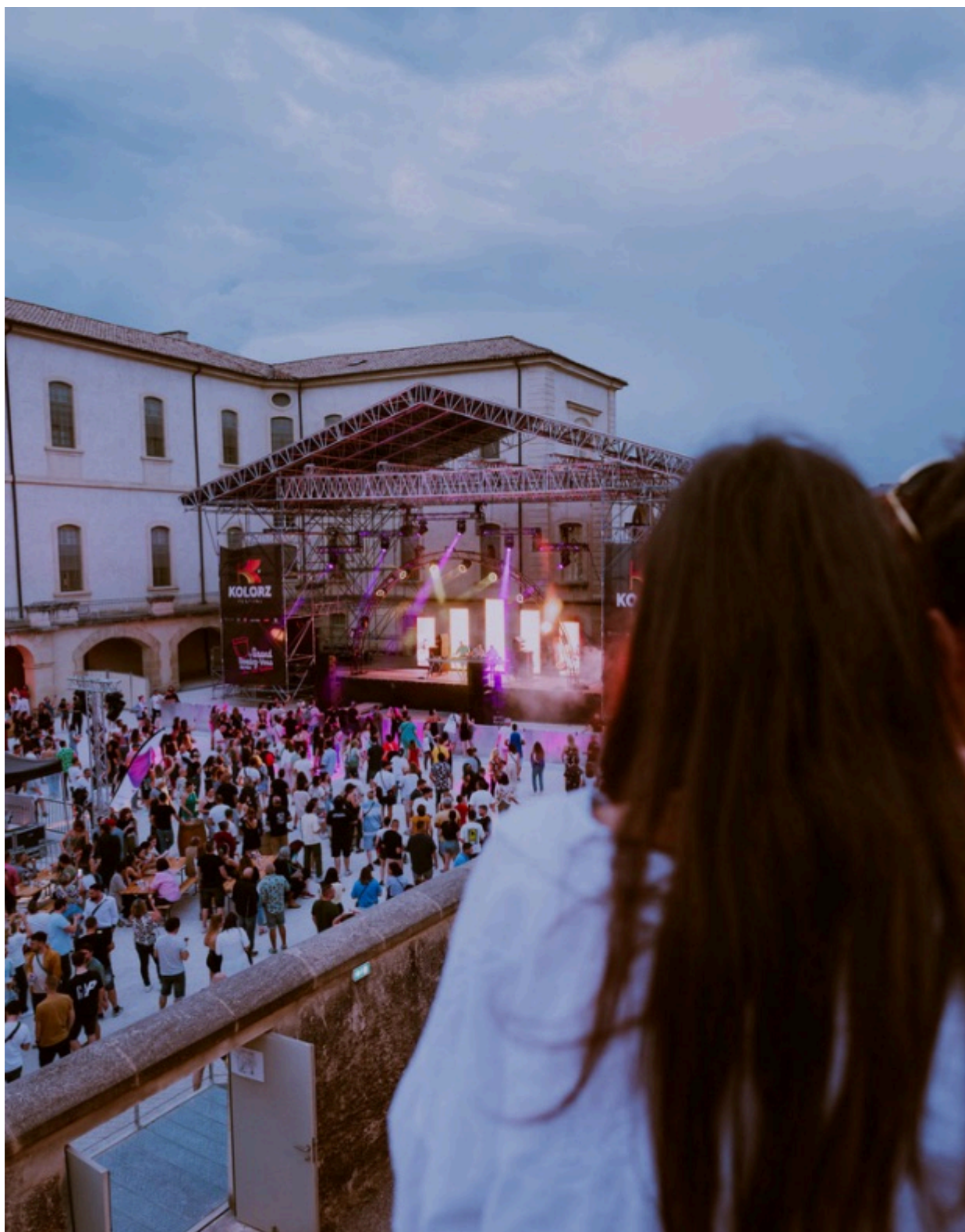
Ecrit par le 10 janvier 2026

mais aussi le Banquet de Noël le 6 décembre à la Pépinière Appy de Roussillon. »

De son côté Samuel Montgermont a évoqué les rendez-vous sportifs, comme le Colnago GF Mont-Ventoux, une course incontournable à l'assaut du Ventoux qui attire des milliers de cyclistes au départ de Vaison fin-mai et 1er juin.

Que ce soit au coeur de l'emblématique bibliothèque-musée L'Inguimbertaine à Carpentras, dans les Gorges de la Nesque ou sous la voie lactée à Gargas, les vignerons de l'AOC Ventoux se mettront en quatre pour vous. Eux qui produisent environ 220 000 hl de vin par an, selon les récoltes, 55% en rouge, 35% en rosé et 10% en blanc et qui exportent dans une quarantaine de pays, Belgique, Canada, Grande-Bretagne, Suisse, Allemagne et USA.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



©AOC Ventoux

Ecrit par le 10 janvier 2026

Contact : promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50

Les Musicales des Vignes de Provence passeront par le Vaucluse cet été



En 2013, quand ce festival œno-musical itinérant avait été créé par [Marie-Jeanne Chauvin](#), avec comme vice-présidente [Véronique Dardoize](#), la responsable d'éditions du Petit Futé, il avait attiré 300 spectateurs. L'an dernier, ses 114 concerts avaient drainé 20 000 amateurs de musiques métissées, classique, jazz, soul, manouche, soul, blues, dans les Alpilles, le Pays d'Aix, le Var et le Vaucluse.

La saison 2025 a été présentée ce mardi 20 mai à Rognes et le succès va sans doute s'amplifier cette année avec, au programme, pas moins de 114 concerts sous les étoiles dans une cinquantaine de lieux de prestige avec des artistes de renommée internationale. Dès dimanche 25 mai, c'est à Pertuis, à Val Joanis

Ecrit par le 10 janvier 2026

que sera donné le 'la' avec 'Basilic song', du jazz manouche, le 29 à Ménerbes, au Domaine de la Citadelle, place au Quatuor Messiaen et le 31 à Saint-Rémy, le Quartet jazz de Caroline Meyer jouera au Château Romanin.

En juin, 'Divin Gospel' au Château Gigognan de Sorgues le 1er, puis 'Minor Swing' au Château Pesquié de Mormoiron le 5 juin, 'Mississippi Delta Blues' au Château de Sannes le 9, suivra 'On my mind', de la soul music à la Maison Ogier de Châteauneuf-du-Pape le 12.

Le festival se poursuivra évidemment en juillet avec le 13 de la musique brésilienne au Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise et la présence du Nina Papa Quartet, puis un duo piano-harpe 'Rêve d'amour' au Château de Mille d'Apt le 21. 'Get the Beatles back', un hommage aux '4 garçons dans le vent de Liverpool' sera rendu au Château Malijay de Jonquières le 4 août mais aussi au Domaine de Coyeux le 7 septembre.

Contact & réservations : contact@lesmusicalesdanslesvignes.co



Marie-Jeanne Chauvin et Véronique Dardoize.

L'AOC Cairanne célèbrera sa 50e fête du vin le 27 juillet



La 50^e édition de la Fête du Vin de [Cairanne](#), cru depuis 2016, aura lieu le 27 juillet prochain. Au programme de cet anniversaire spécial : du vin, de la convivialité, mais aussi un spectacle inédit avec des drones.

Tout le monde se souvient des anciens, ceux qui ont contribué à la légende du Cairanne. Notamment Marcel Roche qui a créé le Parcours sensoriel et olfactif des vins de la Cave de Cairanne, une approche ludique et didactique, lui qui a présidé la Syndicat de Défense des Intérêts Viticoles de Cairanne de 1977 à

Ecrit par le 10 janvier 2026

1991.

[Laurent Brusset](#), le président de l'AOC et de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) insiste : « Nos grands parents, nos parents étaient là, il y a 50 ans. Ils se sont battus auprès de l'INAO pour que nous obtenions cette AOC, ça été long, mais on l'a eue ! La mémoire, la transmission, ça compte ! »

Vincent Delubac, qui exploite 33 hectares en Côtes du Rhône Cairanne avec son frère ajoute : « Les vignes, la passion, les terres, c'est notre vie de père en fils. » Cairanne, ce sont des blancs et des rouges, 30 000 hl en moyenne, 52 domaines, 6 caves coopératives et 130 adhérents-déclarants, des vendanges à la main, 45% en bio.



©AOC Cairanne

Laurent Brusset ajoute : « Nous essayons de nous améliorer chaque année. Avec une cave qui avait été inaugurée par Violaine Démaret, la préfète de Vaucluse quelques jours après son arrivée en Vaucluse, deux parcours pédestres et panoramiques. Nous avons aussi installé 500 à 600 nichoirs à mésanges, des gîtes pour chauves-souris pour favoriser la biodiversité et la pollinisation. Nous plantons chaque année des arbres, oliviers, amandier, fruitiers, cyprès au bord des vignes et sur les talus. Et pour les habitants de Cairanne qui ont de la famille au Japon, en Australie, aux USA comme en Suède, nous proposons de



Ecrit par le 10 janvier 2026

planter des arbres, nous leur donnons ses coordonnées GPS, nous mettons une plaque à son pied, de sorte que leurs petit-enfants un jour viendront à Cairanne et verront l'arbre planté par leur grand-père avec leur nom, c'est ça la transmission du patrimoine. »

Emmanuel Bonnet-Daniel est en charge de la Fête des 50 ans du Cairanne le 27 juillet. « Depuis que je suis petit, je participe avec mes parents et mes grands-parents. Tout le monde porte le Cairanne dans son cœur. Le 27 juillet, il y aura une soirée inoubliable avec des drones qui participeront à un ballet unique dans le ciel. Du jamais vu ! D'habitude on a environ 6 000 personnes qui participent, mais là on en attend 10 000 ! »

L'entrée avec verre et alcootest sera à 10€. Les 1 121 habitants de Cairanne verront alors la population multipliée par deux ou plus ce jour-là ! Et ce sera le travail des vigneron de Cairanne qui sera mis en valeur.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Contact : caveau@cairanne-vin.com / 04 90 11 77 46