

Ecrit par le 2 juillet 2026

1936-2026 : Tavel fête les 90 ans de sa reconnaissance en cru dédié exclusivement au vin rosé



« Il fait rougir les rosés », c'est le slogan des vignerons de l'[AOC Tavel](#) qui figure parmi les six premières reconnues en France par l'[INAO](#) en 1936, tout comme les vins de Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Montbazillac et de l'Arbois.

Produit sur deux communes seulement, Tavel et Roquemaure, et sur un superficie de 770 hectares avec un sous-sol d'argiles rouges, galets de quartz, sables, cailloutis et marnes grises, il présente une typicité

Ecrit par le 2 juillet 2026

unique. Avec ses palettes complexes de fruits rouges, de fleurs blanches et un zeste d'agrumes et avec ses cépages de Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette, Mourvèdre et Bourboulenc, il s'accommode aussi bien à la truffe, que la volaille, le fromage, la daube, la brandade, l'aïoli, l'anchoïade, les tians ou les petits farcis.

« Le millésime 2025 au teint plus soutenu qu'en 2024, présente une intensité allant du rose framboise à des nuances rubis, précise le vigneron Sébastien Jouffret-Roudil. La pluie fin-août avait bloqué les maturités. Puis il a fait très beau et un second épisode pluvieux deux jours plus tard a arrangé les choses. Du coup on a eu aussi bien de la fraîcheur que de la gourmandise. Les vendanges se sont étalées sur un mois et demi et la récolte a été petite mais hyper-qualitative. »

C'est son arrière grand-père Aimé Roudil, président du syndicat des vigneron de Tavel, incité par le Baron Pierre le Roy, qui en 1927 avait engagé une action auprès du tribunal civil du Gard pour définir l'aire de production du Tavel, ce qui fut reconnu grâce à un décret paru au Journal Officiel du 15 mai 1936, il y a 90 ans.

Autour de la directrice de l'ODG, Sandra Gay, les vigneron réunis pour le lancement de cet anniversaire ont évoqué le regain de Tavel sur les tables comme chez les cavistes et les consommateurs. « Le rosé de Provence recule, nous on progresse ! »

La trentaine de producteurs de l'AOC, Maby, Corne Loup, Bel Ange, Lafond, La Mordorée, Saint-Ferréol, La Rocalière, Correnson, La Genestière, Motézagues, vont célébrer cet anniversaire tout au long de l'année. Ils ont commencé à Wine Paris cet hiver, ils continueront chez eux, le 18 juillet dans les jardins de la Condamine avec Couleur Tavel et en plus, le Festival Off d'Avignon qui, lui fête ses 60 ans, a choisi comme cuvée 2026, le vin rosé du Château d'Aqueria, un domaine exceptionnel qui date de 1595.

La vie de château et la quintessence de la vigne et du vin à La Gardine avec la famille Brunel

Ecrit par le 2 juillet 2026



L'AOC Châteauneuf-du-Pape, 1^{re} appellation d'origine contrôlée de France créée en 1936, fête ses 90 ans. Pour cet anniversaire, le [Château de la Gardine](#) organisera une Journée vigneronne le 14 mai, jeudi de l'Ascension. L'occasion de parler de l'aventure de quatre générations de la Famille Brunel à la tête de ce domaine qui date de 1670.

Au départ, les Brunel, originaires de Chusclan dans le Gard, ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape après guerre. C'est le visionnaire arrière-grand-père, Gaston Brunel, qui achète alors en 1947 8 hectares de vignes au sud-ouest du village, déforeste, plante des ceps et agrandit le domaine à 54 hectares en un seul tenant auxquels s'ajoutent 27 hectares de bois, forêts et haies qui favorisent fraîcheur et biodiversité.

[Marie-Julie Dubrulle](#) qui travaille au domaine depuis 8 ans explique : « La famille possède également 47 hectares à Rasteau et 45 à Lirac. Avec des sous-sols calcaires, des sables, galets roulés, argiles rouges, marnes, grès qui déclinent une large diversité de terroirs. Sur les 13 cépages autorisés par l'INAO, ici on en assemble 8 et on produit 17% de blanc, avec du Picardan, du Picpoul, de la Roussanne, de la Clairette et du Bourboulenc notamment. »

150 hectares à travailler et cultiver

Une quarantaine de salariés oeuvrent à l'année sur les 150 hectares en tout, avec le renfort, fin août, d'une centaine de saisonniers fidélisés au fil des décennies et qui vendangent à la main pour respecter le cahier des charges et les grains de raisin.

La maison de négoce Brunel La Gardine fait aussi une sélection chez les producteurs du Nord de la Vallée du Rhône, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, également plus au sud à Gigondas, Vacqueyras et Cairanne, assemble les cépages et élève tous ces vins.

Ecrit par le 2 juillet 2026

L'une des pépites de La Gardine, c'est « sa » bouteille en verre soufflé, à nulle autre pareille, reconnaissable entre mille, une forme inspirée de la cuvée italienne 'Barbaresco', dans le Piémont. Une idée de génie marketing qui permet de la distinguer d'un seul coup d'oeil !

1 million de bouteilles par an

Un million de cols sont commercialisés chaque année. « Les rendements à l'hectare sont faibles mais leur qualité immense, 40% sont exportés notamment vers le Canada et l'Europe », ajoute Julie-Marie Dubrulle en faisant visiter la 1re cave qui date de 1782, 7 ans avant la révolution française. « Dans ce chai on élève les vins en barriques 12 à 14 mois, leur bois provient des forêts de Tronçay et des Vosges, nous avons aussi des cuves en inox, en béton et des amphores qui permettent par leur porosité une micro-oxygénation naturelle du vin. »

[Patrick Brunel](#), propriétaire du domaine avec son frère Maxime, tous les deux fils de Gaston, fait alors son apparition. Il a participé à 59 vendanges. Donc élaboré pendant six décennies aux cuvées des millésimes. Et il continue aujourd'hui encore à accueillir les visiteurs du monde entier, entre les rangs du vignoble, dans le chai, dans la 2e cave qui date de 1953 et dont le creusement et l'extraction des pierres a permis d'édifier la tour de 22 mètres qui domine la propriété. Inlassablement, il parle des cuvées, commente le savoir-faire des vigneron et de cette passion qui les anime tous.



Ecrit par le 2 juillet 2026



©Château de la Gardine

« Le Châteauneuf, une symphonie de 13 cépages »

« La Gardine, c'est la Tour de Garde qui surveille la Vallée du Rhône à nos pieds, comme la Tour de l'Hers. C'est peut-être aussi une façon de veiller sur le vin, de protéger nos vignes, explique-t-il. Le Châteauneuf, c'est une symphonie de 13 cépages avec lesquels nous jouons comme un musicien pour composer nos vins. Grenache, Syral, Mourvèdre, Cinsault, Picardan, Cunoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Génération Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Châto blanc tradition 2023, un rouge 'Génération Gaston-Philippe' à 420€ le carton de six bouteilles, mais aussi un Rasteau rouge à 19,80€ la bouteille, un vin doux naturel à 27€, un Lirac à 21€ ou un Crozes-Hermitage à 22,70€ les 75cl.

Et le jeudi de l'Ascension, le 14 mai, pour la Journée Vigneronne qui sera l'occasion de fêter les 90 ans de l'AOC, un alambic de 1920 sera installé dans la propriété, des dégustations organisées et commentées par la famille Brunel et ses équipes. Entrée 12€.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©Château de la Gardine

Contact : caveau@gardine.com

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape reviennent pour une 15e édition tout le week-end

Ecrit par le 2 juillet 2026



La 15e édition des **Printemps de Châteauneuf-du-Pape**, salon des vins incontournable de la commune, débute ce vendredi 10 avril. Plus de 100 domaines viticoles y seront pendant trois jours.

Ce week-end, la viticulture va briller à Châteauneuf-du-Pape qui accueille une nouvelle édition du salon des vins devenu incontournable : les Printemps de Châteauneuf-du-Pape. Au programme, des dégustations de blancs, rosés et rouges, un marché gastronomique, des ateliers et des masterclass.

Ce rendez-vous sera l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs du territoire, d'étoffer leur cave, d'en apprendre davantage sur les vins de Châteauneuf-du-Pape et de ses alentours, mais aussi de passer un moment convivial.

Les ateliers et masterclass

Plusieurs ateliers de dégustation et masterclass sont prévus au programme au Château de la commune pour découvrir des vieux millésimes, les secrets du terroir, ou encore les accords mets & vins :

Ecrit par le 2 juillet 2026

- **Samedi 11 avril à 11h** : découverte d'une sélection de vieux millésimes de Châteauneuf-du-Pape
- **Samedi 11 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Tavel, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h** : découverte de l'appellation Cassis, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Samedi 11 avril à 14h30** : dégustation insolite et sensorielle avec le géologue Georges Truc
- **Samedi 11 avril à 11h et 15h** : initiations à la dégustation avec Danièle Reynaud, maître-sommelier
- **Dimanche 12 avril à 11h** : Danièle Reynaud dévoilera les clefs des accords mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : gastronomie et œnologie vont s'unir avec le chef étoilé Eric Sapet qui proposera un accord mets & vins
- **Dimanche 12 avril à 11h30** : découverte de l'appellation Arbois, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans
- **Dimanche 12 avril à 14h** : découverte de l'appellation Monbazillac, l'une des 1res AOC, qui fête ses 90 ans

Pour accéder à la billetterie, [cliquer ici](#).

Vendredi 10 avril de 15h à 21h. Samedi 11 avril de 10h à 19h. Dimanche 12 avril de 10h à 18h. Salle Dufays. 3 Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.

Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru

Ecrit par le 2 juillet 2026



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

Se recentrer sur le marché intérieur

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vigneron ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut,

Ecrit par le 2 juillet 2026

Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vigneron, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.

Deux vigneronnes de Châteauneuf-du-Pape font la couverture de la revue de vins la plus réputée du monde

Ecrit par le 2 juillet 2026



La maman et la fille, [Isabel Ferrando](#) et [Guillemette Giraud Ferrando](#), sont en couverture de [Wine Spectator](#), une référence sur papier glacé pour les vins de prestige et bien sûr les vigneron.n.e.s. qui les produisent. Un magazine américain reconnu pour son expertise en vins, publié à des millions d'exemplaires dans sa version papier et sa déclinaison digitale avec en titre « Châteauneuf's Isabel Ferrando » parmi les meilleures Côtes du Rhône.

« C'est une reconnaissance qui m'honore et m'émeut, reconnaît Isabel Ferrando. Je suis à la fois ravie et sidérée. Je ne saurais même pas expliquer ce succès. Peut-être parce que je suis moi-même et mon vin reflète ma personnalité, mes choix. Je me demande comment c'est arrivé. Quand j'ai débuté dans ce métier, je n'aurais même pensé en rêver, c'est dire. Parfois je m'interroge : c'est vraiment moi sur la photo? Je suis avant tout une ambassadrice de Châteauneuf-du-Pape, de son vin, de la Provence, de sa typicité, de sa gentillesse, de sa tolérance et quand je suis à l'étranger, dans les salons, je défends ma région, mon pays. »

La lettre que *Wine Spectator* lui a adressée en anglais précise : « Chère Isabel, Chère Ferrando Family, vous pouvez à juste titre être fière de ce résultat. Dans le Top 100 des meilleurs vins du monde, vous figurez parmi les 10 premiers au classement 2025. Or notre notation drastique vous a sélectionnée parmi 10 200 autres vins en dégustations à l'aveugle qui ont mis en évidence sa qualité gustative et le rôle majeur que vous jouez dans votre zone de production, les Côtes du Rhône. Notre revue est la plus lue de la planète sur tous les supports. vous pouvez donc être assurée que les authentiques amateurs de vins vont vous applaudir. Notre équipe aussi applaudit des deux mains la qualité de votre travail et de votre

Écrit par le 2 juillet 2026

savoir-faire et nous saluons votre succès amplement mérité. »

Un changement de carrière professionnelle

« Je ne baisse jamais les bras, précise Isabel Ferrando. En 2019, j'ai perdu Germain Giraud, le père de ma fille et fin 2024, mon compagnon, Jérôme Malet, producteur de vin, miel, huile d'olive, truffe et lavande de Drôme provençale. Ce sont les deux hommes de ma vie, j'ai beaucoup appris avec eux et je suis leur exemple, leurs exigences de qualité. J'ai commencé ma vie professionnelle dans la banque et soudain, j'ai voulu bifurquer. Quand j'en ai parlé à mes parents, ils m'ont fait confiance, ils m'ont dit 'vas-y, fonce, on croit en toi'. Les Américains aussi aiment cette foi en l'avenir, cet optimisme. Au lendemain du 11 septembre 2001 et de l'attaque des tours jumelles à Manhattan, ils ont relevé la tête, ils ne se sont pas laissés abattre. Moi non plus, l'adversité me galvanise, je me bats. »

Depuis la sortie de ce magazine, Isabel et sa fille reçoivent des tonnes de messages. Beaucoup de femmes qui les félicitent et leur demandent des conseils, les citent en exemples à suivre. Or la notoriété ne date pas d'hier. Déjà en 2003, Robert Parker avait titré « Une étoile est née » en mettant un 100/100 à l'une des premières cuvées d'Isabel Ferrando et du vin de [Saint-Préfert](#). Plus tard, la *Revue du Vin de France* avait titré sur « La Papesse de Châteauneuf ». Puis l'Élysée a choisi de mettre son vin à la carte de la Présidence de la République Française pour les dîners de gala. Ensuite, Michelle et Barack Obama ont dîné un soir à Paris et goûté un vin Famille Ferrando. Du coup, ils en ont commandé des caisses entières pour la résidence officielle du président américain, la Maison-Blanche à Washington.

Une affaire qui mêle audace et transmission

« Cette récompense, c'est aussi un coup de pouce aux équipes qui me suivent depuis plus de 20 ans. C'est reconnaître que j'ai fait des choix audacieux mais assumés, comme investir en pleine crise monétaire des subprimes en 2008 comme en pleine Covid, de mettre 3M€ dans une nouvelle cave de vinification, de changer de nom en passant de « Saint-Préfert » à « Famille Ferrando » avec une montée en gamme de mes vins, mais aussi à l'arrivée de Guillemette dans la société. Or, ces changements ont été salués par les clients qui ont adhéré et par la critique qui me fait toujours confiance », ajoute la vigneronne.

[Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape](#)

Elle poursuit : « Il est rare qu'une femme soit en couverture de *Wine Spectator*. Quand elle l'est, c'est aux côtés de son mari vigneron. Mais c'est la 1^{re} fois, qu'il y a deux femmes, une mère et sa fille. Or les Américains sont sensibles à la transmission, à l'esprit de famille. C'est aussi un atout commercial de taille. Or la crise viti-vinicole est là et depuis longtemps. Changement climatique, Brexit, guerres en Ukraine, au Moyen-Orient, maintenant dans les pays du Golfe Persique, déconsommation, taxes douanières, normes exponentielles, coût de l'énergie et des matières premières. En ce moment, d'après

Ecrit par le 2 juillet 2026

la SAFER il y a des vignobles à vendre à Châteauneuf, or ils ne trouvent pas d'acquéreur. Ils sont trop chers, la rentabilité espérée n'est pas à la hauteur des investissements. Donc on doit se battre à l'export avec un dollar 18% moins cher que l'euro, pareil pour le yen qui s'est effondré au Japon. »

Châteauneuf-du-Pape rayonne au-delà des frontières

Un espoir toutefois, les accords du Mercosur favorables à la viticulture, même si ce n'est pas le cas pour les secteurs de l'agriculture. « Guillemette vient de passer 3 mois aux États-Unis après l'Asie à l'automne. Là-bas, entre la Floride et la Californie, on lui a demandé de signer des autographes sur la couverture de *Wine Spectator* comme si c'était une rock star. Nous avons aussi embauché un commercial, César, qui va nous épauler dans ces recherches de marchés nouveaux. En Suisse, en Suède, mais aussi en Inde et en Chine », précise la vigneronne. Un horizon qui s'ouvre aussi au Mexique et au Brésil comme elles l'ont constaté lors du Wine Paris en début d'année.

Et comme la revue américaine les a invitées à présenter leurs vins sur la 5e Avenue en octobre prochain, Isabel et sa fille vont en profiter pour faire une tournée Outre-Atlantique au Canada et aux USA, à la rencontre de clients. Elles seront aussi en décembre à 'La Tablee de New-York' pour une 'Verticale' d'une quinzaine de millésimes « grand format », c'est à dire jéroboams. Une ode à leur savoir-faire qui fait rayonner Châteauneuf-du-Pape, bien au-delà de ce village de 2050 âmes.

Contact : contact@famille_ferrando.com

[Nouveaux succès pour les Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME84](#)

Isabel Ferrando a reçu un prix lors des Trophées des entrepreneurs positifs 2025 de la CPME84

Soirée conviviale et solidaire à Châteauneuf-du-Pape avec l'association 'Vins en Fête de la Vallée du Rhône'

Ecrit par le 2 juillet 2026



C'est la Salle Philippe Dufays qui a accueilli plus d'une centaine de vignerons et de représentants de caves particulières qui adhèrent à cette association pour son 40e anniversaire.

« Au départ, dans le milieu des années 80, il y avait 37 familles à la tête de vignes et de caves qui se sont rapprochées par affinité professionnelle pour tisser des liens amicaux et défendre des valeurs humaines tout au long de la Vallée rhodanienne et des vignerons des Côtes du Rhône », explique leur président Laurent Sourdon à la tête du [Domaine des Lauribert](#) à Visan. Une propriété multiséculaire qui date d'Urbain II et qui, sur 50 hectares, produit des vins dans les trois couleurs, rouge, rosé et blanc.

'[Vins en Fête](#)' organise sept salons par an, un en Belgique, les autres en France, en Savoie, à Bons-en-Chablais et à Marignier, en Bretagne à Saint-Thégonnec, en Meuse à Salmagne et un en Lorraine, à Voyer. « Ça s'est fait au hasard des rencontres, avec un but : valoriser l'image de terroirs emblématiques, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Sablet, Séguret, Beaumes-de-Venise et Gigondas. »

Lors de son discours, le président Sourdon a insisté sur les valeurs de partage, solidarité, fraternité qui permettent aux vignerons d'aller de l'avant malgré les crises qui s'accumulent au-dessus de leurs vignes. Climat, concurrence déloyale, superposition de normes, contrôles tatillons, tarifs douaniers, arrachage de ceps, déconsommation de vin... Il a loué leur adaptabilité, leur audace, leur courage, leur engagement, leur énergie, leur savoir-faire.

Trois personnalités venues de Bretagne, Lorraine et Savoie ont été intronisées en présence de [Xavier](#)

Ecrit par le 2 juillet 2026

[Anglès](#), patron avec son frère Vincent du [Domaine du Bois de Saint-Jean](#) à Jonquerettes, entouré des vigneron de la [Commanderie des Costes du Rhône](#), tous en tenue de velours rouge. Lui aussi a parlé de «passion, de motivation, d'esprit d'équipe qui fait rayonner notre terroir et nos vins bien au-delà des frontières. »

Les vignerons indépendants de Vaucluse s'invitent dans la campagne des municipales



Écrit par le 2 juillet 2026

Acteurs importants de la vie rurale et économique des territoires, les vignerons indépendants de France viennent de lancer un manifeste pour « des communes vivantes et des territoires qui rayonnent ». Ils interpellent les candidats aux élections municipales et les incitent à se positionner vis-à-vis d'un certain nombre de leurs propositions en faveur du développement de la filière. Un manifeste relayée par les vignerons indépendants de Vaucluse.

« Là où une vigne s'enracine, une école chante, une boulangerie vit, un café respire. Là où un vigneron disparaît, un village s'éteint peu à peu ! », c'est avec un certain lyrisme que la fédération nationale des vignerons indépendants prend la parole et s'immisce dans la campagne des élections municipales de mars prochain. Et de poursuivre : « quand un domaine disparaît, ce sont des commerces, des services, une école parfois, qui vacillent. À l'inverse, quand un vigneron s'installe ou qu'une exploitation est transmise, c'est tout un territoire qui respire à nouveau ».

Le foncier au cœur des sujets

Au-delà de ces déclarations passionnées, ce manifeste fait des propositions concrètes. Elles portent d'abord sur la question du foncier avec la demande de révision d'un certain de règles en matière d'urbanisme pouvant favoriser le développement de la filière : constructions de bâtiments (caves de vinification, de conditionnement ou de stockage, caveaux d'accueil), extensions et aménagements liés à l'accueil du public... Il s'agit également de faciliter l'accès au foncier agricole et au logement pour les actifs agricoles, les salariés et les saisonniers. La fédération des incite également les futurs élus de la République à intégrer dans les documents locaux d'urbanisme (PLU, PLUi, SCoT) des règles claires de protection du foncier agricole. Et de « prévoir, dans les nouveaux projets d'urbanisation en bordure de parcelles agricoles, des zones tampons végétalisées intégrées dans les emprises foncières portées par les aménageurs ».

L'œnotourisme un facteur de développement de la filière

Pour favoriser le développement de l'œnotourisme, un des leviers permettant la filière de retrouver des couleurs, la fédération encourage la mise en place de parcours communaux ou intercommunaux, l'intégration systématique des domaines viticoles et leurs offres œnotouristiques dans les actions des offices de tourisme. Elle souhaite qu'on puisse également apporter un soutien logistique, promotionnel voire financier aux événements et projets à visée œnotouristique. Pour cela elle incite notamment tous les acteurs concernés à développer les signalétiques identifiant les domaines viticoles et les artisans locaux. Enfin, la fédération des vignerons indépendants de France appelle de ses vœux qu'un dialogue régulier entre les élus et les vignetons puisse se mettre en place afin d'évaluer ensemble la portée des politiques publiques locales mises en œuvre.

Dans le Vaucluse, les vignerons indépendants représentent 400 domaines, soit 11 000 hectares répartis sur 82 communes. Ils produisent chaque année en moyenne **30 millions de bouteilles. La fédération de Vaucluse est aujourd'hui présidée par Céline Barnier, qui a pris la succession, début février, de Thierry Vaute après 14 ans de mandat.**

Ecrit par le 2 juillet 2026

[Après 14 ans à la tête des Vignerons Indépendants de Vaucluse, Thierry Vaute passe le relais à Céline Barnier](#)

Inter Rhône à Wine Paris du 9 au 11 février pour aider une filière en pleine mutation



Ecrit par le 2 juillet 2026

Wine Paris, c'est *the place to be* au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, alors que les professionnels de la vigne traversent une crise climatique, économique, environnementale, avec une versatilité des marchés, des tensions internationales et, en prime, une déconsommation de vin qui bat son plein.

Ils sont là, les vigneronns de toute la [Vallée du Rhône](#), de la Côte-Rôtie aux Costières de Nîmes, du Duché d'Uzès à Vacqueyras, en passant par Sainte-Cécile-les-Vignes ou Cairanne, 340 domaines avec leurs stands sur près de 1700m², pour une visibilité et un rayonnement de leurs productions.

Dans le Hall 7, celui de la France, trois espaces. 'Be Spirits' pour la bière, le cidre, le whisky et le saké, 'Be Wine' pour les vins et, pour la 1re fois 'Be No' pour les vins désalcoolisés avec une soixantaine de producteurs de cette nouvelle 'niche' tendance mais qui ne représente que 10 millions de bouteilles vendues en 2023, soit une goutte dans l'océan des 48 millions d'hectolitres de vin commercialisés en France.

Avant l'ouverture de ce salon, le 6e président d'Inter Rhône, [Philippe Pellaton](#) (après les regrettés Gérard Pierrefeu et Jérôme Quiot, puis Michel Bernard, Christian Paly et Michel Chapoutier), a parlé de « résistance et de combativité pour limiter la casse et rebondir », notamment avec les vins blancs et les effervescents.

De son côté, lors de l'Assemblée Générale d'Inter Rhône du 7 novembre, la filière, sous la houlette de Damien Gilles, le Président du Syndicat Général, avait fait avancer le concept de « durabilité » pour valoriser les rouges des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages et assurer un prix juste et rémunérateur aux vigneronns. Une vision partagée par Inter Rhône et l'UMVR (l'Union des Maisons de Vins du Rhône), un dispositif collectif pour accompagner et sécuriser les pratiques écologiques en toute transparence. Avec pour les rouges HVE une fourchette de prix entre 130€ et 155€/hl et pour les vins bio entre 170€ et 200€/hl.

[Un accord de durabilité pour les rouges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages](#)

Autre façon de remédier à la crise, l'œnotourisme qui augmente les revenus des viticulteurs. Inter Rhône propose des « Escapes généreuses » en se positionnant comme une destination gourmande, une expérience de dégustation dans les caveaux ou une exploration des sites et paysages pittoresques qui font le charme de cette terre de vignes.

L'an dernier, Wine Paris avait accueilli 52 000 visiteurs professionnels, cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, importateurs et négociants. Cette année, les organisateurs espèrent franchir la barre des 60 000 entrées en 3 jours.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Photo d'une édition précédente de Wine Paris. ©Inter Rhône

Après 14 ans à la tête des Vignerons Indépendants de Vaucluse, Thierry Vaute passe le relais à Céline Barnier

Ecrit par le 2 juillet 2026



« Je me souviens, pour ma 1^{re} Assemblée Générale, en 2013, on était vingt, aujourd’hui, vous êtes des centaines dans cette magnifique salle », confie le président sortant des Vignerons Indépendants de Vaucluse (VI 84) à la Boiserie à Mazan. Une entité de 350 adhérents représentant 400 vignobles, 11 000 hectares, une production moyenne de 450 000 hl, 30 millions de bouteilles et 47 appellations dans 82 communes sur les 151 que compte le département.

Pendant 14 ans, [Thierry Vaute](#) a constitué un binôme « fusionnel » avec son directeur, venu de la grande distribution qui a réussi — contre toute attente — à fédérer le monde syndical vigneron. D’ailleurs, [Pierre Saisset](#) l’a confirmé sur scène : « En tout, mis bout à bout nous avons tous les deux passé plus de 1 000 journées de réunions, commissions, échanges. Nous sommes passés de 264 millions de capsules à 400 millions. Ensemble, nous avons fédéré, développé de nouveaux services aux vignerons, nous les avons aidés à monter des dossiers techniques, à faire la promotion de leurs cuvées, organisé des salons pour les visibiliser, réduit les coûts grâce aux achats et assurances groupés, élargi le cercle de nos partenaires. Nous avons restreint le bureau pour limiter les charges. Bref, nous n’arrêtons pas de nous réinventer pour traverser au mieux la crise. »

Une nouvelle présidente

Après le vote, a été entérinée l’élection de [Céline Barnier](#) comme présidente de la fédération de Vaucluse. « Cette vigneronne de Sarriens, déjà administratrice nationale, sait gérer l’humain, elle connaît bien ce monde, son administration, elle est bien armée pour continuer en douceur », a ajouté le directeur des VI 84.

Ecrit par le 2 juillet 2026

« Nous devons faire face à une pression économique, à un marché en mutation, à des incertitudes à l'export. »

Céline Barnier

Émue, elle a alors pris la parole, entourée de ceux qui l'ont précédée à la présidence, notamment [Paul Coulon](#) et Thierry Montagne pour remercier ceux qui lui font confiance désormais. « C'est un honneur d'être votre présidente, mais surtout une responsabilité que je mesure pleinement. Pendant 14 ans, Thierry a œuvré avec constance et énergie au service des adhérents. Il me transmet une fédération solide et je souhaite y apporter ma personnalité et ma détermination. Nous devons faire face à une pression économique, à un marché en mutation, à des incertitudes à l'export. Notre force réside en nos leviers, créer plus de valeur ajoutée, renforcer nos liens avec les consommateurs à travers l'œnotourisme, les salons et foires aux vins et sécuriser nos débouchés. »

Plusieurs acteurs de la filière viti-vinicole ont rendu hommage à Thierry Vaute. Damien Gilles, le président du Syndicat des Côtes-du-Rhône et de l'ODG, Joël Reynaud venu de Venasque, le président du Syndicat l'IGP 84, ex -VDQS, les Vins de Pays de Qualité Supérieure. Christian Mounier, qui représentait la Présidente du Conseil Départemental. Un invité-surprise par visio de Lille, l'ancien préfet Bertrand Gaume qui a appelé Thierry Vaute pour le remercier de son action et lui souhaiter bonne chance. Des messages également de ceux qui ne pouvaient assister à la réunion mais qui ont témoigné en sa faveur, Bénédicte Martin et Franck Alexandre. Des photos d'archives ont défilé avec notamment celles de l'ancienne Préfète, [Violaine Démaret](#) sur grand écran.

La filière viti-vinicole représentée à l'Assemblée Nationale

C'est ensuite le député RN de la 3e circonscription de Vaucluse, [Hervé de Lépinau](#), qui a pris la parole, lui qui à l'Assemblée Nationale, co-préside le Groupe d'Études Vigne, Vin et Œnologie. « Le combat est rude, avec ce tunnel budgétaire qui n'en finit pas depuis des semaines. Un confrère neurasthénique et buveur de tisane de quinoa a tout fait pour que soit fermée la buvette du Palais Bourbon. Mais c'est là que je prends, comme tous les autres parlementaires mon petit-déjeuner, que je mange à midi et le soir, voire la nuit, selon les séances et que je bois un verre de vin. Pareil pour ceux qui veulent supprimer l'utilisation du cuivre dans le traitement des vignes, c'est pourtant une molécule naturelle. »

« Un tiers d'entre eux n'ont pas de solution de reprise ni de transmission de leur ferme. »

Hervé de Lépinau

Ecrit par le 2 juillet 2026

Hervé de Lépinau a d'ailleurs déposé une proposition de loi relative à la souveraineté alimentaire. « La filière agricole souffre, les familles de paysans aussi. En 1970, la France comptait plus d'un million et demi d'exploitations. En 50 ans, elle enregistre une baisse de 80%. La part de l'agriculture est tombée à 2,7% de l'emploi total. La moitié des agriculteurs partiront à la retraite dans les 10 ans. Un tiers d'entre eux n'ont pas de solution de reprise ni de transmission de leur ferme. Ce qui fragilise nos capacités de production agricole, donc de dépendance accrue d'importations et surtout de perte de souveraineté alimentaire. Nous devons l'inscrire dans la Constitution. »

Une crise qui fragilise la filière

Thierry Vaute lui a succédé pour dresser le 'Rapport moral' de la fédération. « Nous sommes lucides. La crise est une réalité qui nous fatigue psychologiquement, qui nous donne un sentiment d'abandon. Elle n'est ni passagère, ni conjoncturelle. Elle est durable, structurelle et mondiale. Elle fragilise notre modèle socio-économique et à terme, elle modifiera les paysages dont nous sommes si fiers et qui sont un atout majeur du tourisme vauclusien et de son attractivité internationale. »

« Stop à l'écologie culpabilisante. »

Thierry Vaute

Il a tour à tour évoqué la baisse de la consommation de vin, les attentes environnementales, la concurrence internationale accrue, l'explosion du coût de l'énergie et des matières premières, le carcan administratif avec la sur-réglementation française qui s'ajoute aux normes mondiales. « Derrière chaque domaine, il y a des hommes, des femmes, des familles qui souffrent et parfois vivent des drames. Des investissements et des remboursements sont reportés. Certains accords commerciaux nous fragilisent face à des vignerons qui, dans d'autres pays, ne sont pas obligés de respecter les mêmes règles sociales, sanitaires et environnementales que nous. La transition écologique, nous la mettons en oeuvre depuis des années, la preuve, 70% de nos vignobles sont labellisés bio ou HVE. Stop à l'écologie culpabilisante. »

Un dernier hommage au président sortant

Après le président national des Vignerons Indépendants, Jean-Marie Fabre qui a dressé un long panégyrique devant les adhérents, Thierry Vaute a prononcé son dernier discours. Et, entre deux sanglots, rendu hommage à sa famille, ses 3 enfants, Johanna, Alicia et Dimitri, qu'il n'a pas forcément vus grandir, pris qu'il était pris par ses mandats, ses obligations, ses déplacements loin du Domaine de la Pigeade à Baumes-de-Venise. « Heureusement, ma chère et douce épouse, Marina, avec force et discrétion, a géré les vignes. Elle n'a jamais parlé de sacrifice. »

C'est enfin au Préfet de Vaucluse qu'est venu le tour de conclure cette assemblée générale hommage au président sortant. Non sans humour, Thierry Suquet a déclaré : « Un préfet ça va, mais trois, bonjour les

Ecrit par le 2 juillet 2026

dégâts ! » Il a évoqué les qualités de Thierry Vaute, engagé, pédagogue, enthousiaste et lucide. Le représentant de l'État l'a reconnu : « L'administration a une part de responsabilité dans la crise, mais une part seulement. Les règles ont été bâties ensemble, les décisions ont été co-gérées par la profession. » Et s'adressant directement au député de Carpentras, il a insisté : « Tout ce que nous souhaitons faire pour aider la filière agricole à s'en sortir est bloqué puisque vous, les députés de Vaucluse, n'avez pas voté le budget. » Ce à quoi le parlementaire courroucé, a répondu : « Évidemment, on n'a pas eu à le voter puisque vous avez eu recours au 49-3 », et il a immédiatement quitté la salle.

Au terme de cette assemblée générale qui a duré trois heures, les invités ont levé leur verre à la santé de l'ancien et de la nouvelle présidente. Mais Thierry Vaute continuera à exercer une partie de ses nombreux mandats (à la Chambre d'Agriculture, au Syndicat des Côtes-du-Rhône, à l'Aire Agricole de Résilience Climatique et comme vice-président des Vignerons Indépendants de France). Du coup, au domaine familial de La Pigeade, son épouse dévouée, Marina, n'a pas fini de veiller au grain... de raisin.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi