Ecrit par le 7 novembre 2025

Labellisé 'Vignobles & Découvertes', le village de Suzette a organisé le centenaire de l'AOC Beaumes-de-Venise



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'<u>Appellation Beaumes-de-Venise</u> 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 metsvins...

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 7 novembre 2025



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

Dans les rues escarpées du village on a croisé <u>Alain Ignace</u>, 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, <u>Durban</u>, <u>Saint-Roch</u> et <u>MathiFlo</u> 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 7 novembre 2025



©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 (2389 habitants) le 8 août.

<u>Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats</u>



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 <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u> 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 <u>Arnaud Lanez</u>, 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 7 novembre 2025



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



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



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



Cette <u>Appellation d'origine contrôlée</u> 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 <u>Château Le Grand Retour</u>, 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 <u>Rigot</u>, <u>Durieu</u>, <u>Martin</u>, <u>Bois des Dames</u>, <u>l'Espigouette</u>, <u>Vieux Chêne</u>. 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



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 7 novembre 2025



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 7 novembre 2025



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

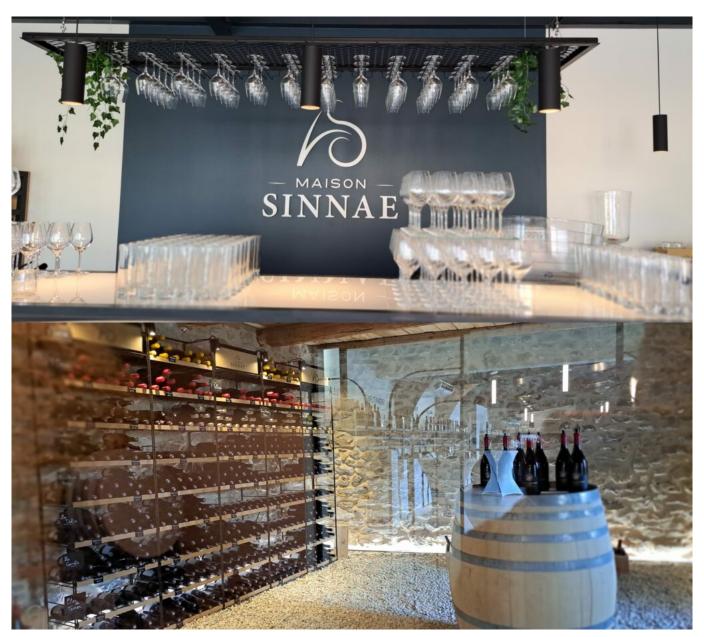
© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

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



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



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 sècheresse, 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 7 novembre 2025



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 oenologiques, 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

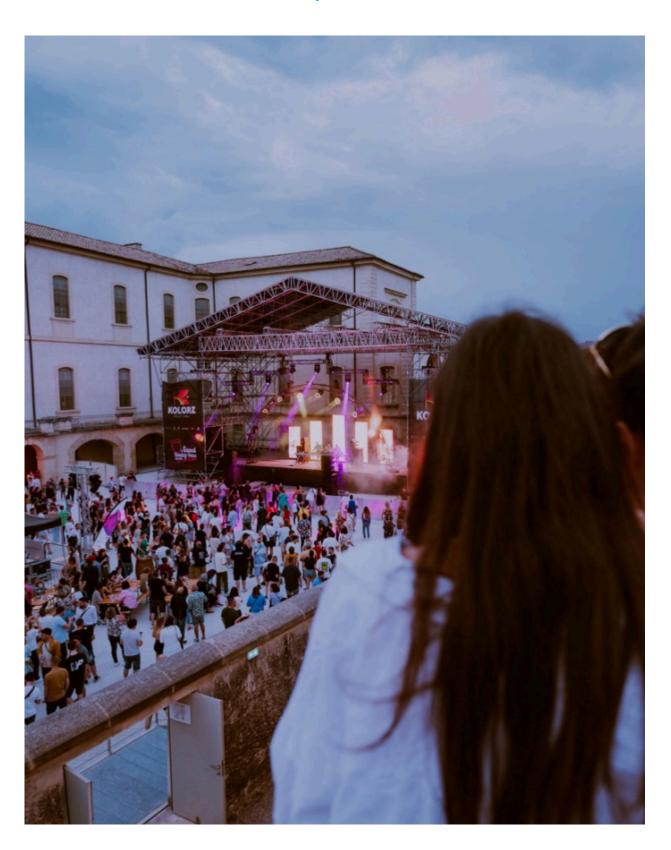


mais aussi le Banquet de Noël le 6 décembre à la Pépinière Appy de Roussillon. »

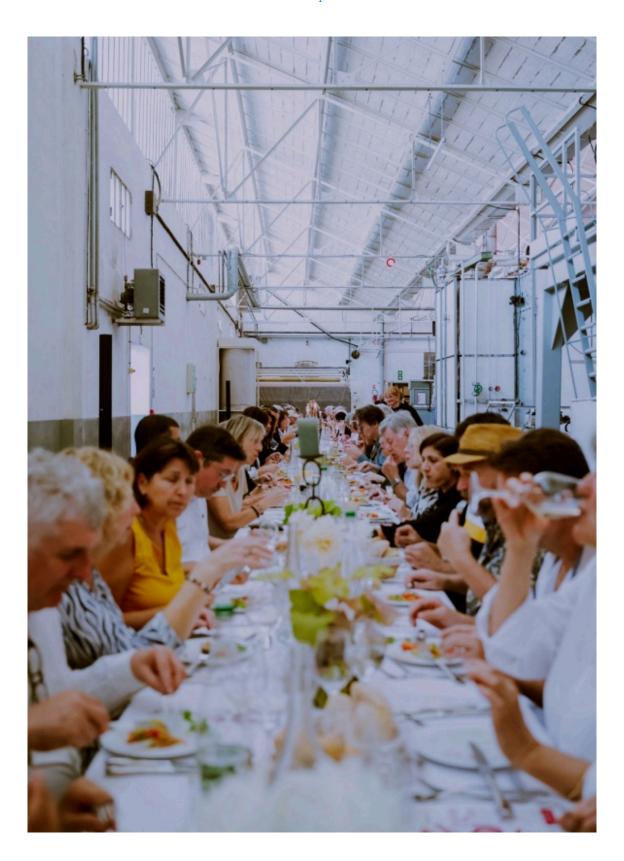
De son côté Samuel Montgermont a évoqué les rendez-vous sportifs, comme le Colnago GF Mont-Ventoux, une course incontournable à l'assaut du Ventoux qui attire des milliers de cyclistes au départ de Vaison fin-mai et 1er juin.

Que ce soit au coeur de l'emblématique bibliothèque-musée L'Inguimbertine 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.

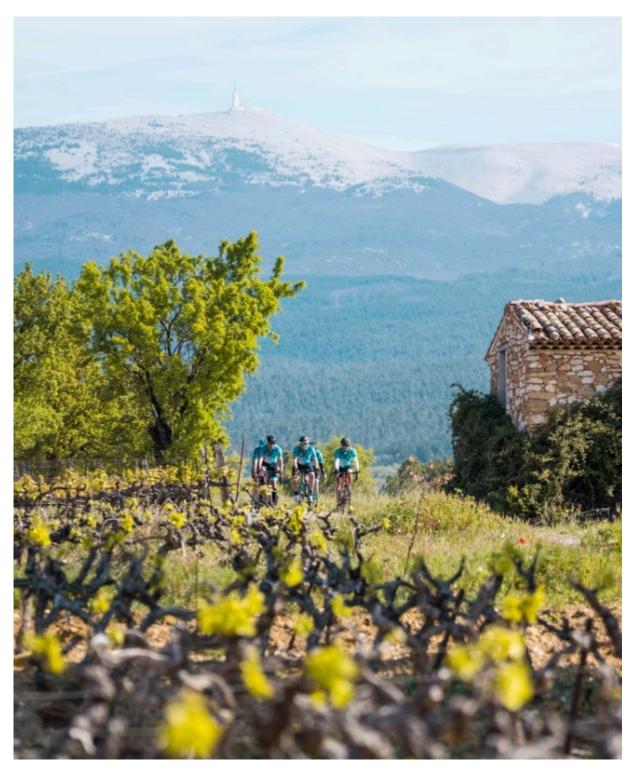












©AOC Ventoux



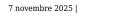
Contact: promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50

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 draîné 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





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, 'Mississipi 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.



Ecrit par le 7 novembre 2025

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



La 50e 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 didctique, lui qui a présidé la Syndicat de Défense des Intérêts Viticoles de Cairanne de 1977 à





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



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 coeur. Le 27 juillet, il y aura une soirée inoubliable avec des drônes 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 vignerons de Cairanne qui sera mis en valeur.





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

Record d'affluence pour la 4e édition du live

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2025

des Côtes du Rhône

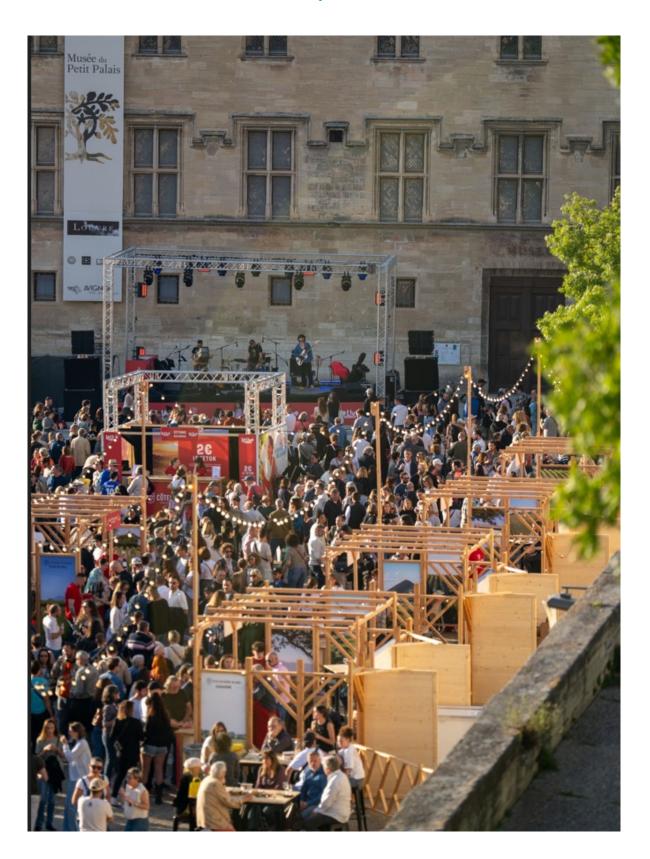


Après les 5 500 participants de l'édition 2024 du <u>Live des Côtes du Rhône</u>, l'événement festif <u>d'Inter-Rhône</u> vient de battre un nouveau record d'affluence. Ainsi, ils ont été environ 6 000 à se retrouver lors de cette 4^e édition mêlant concerts, dégustations, des masters class, food trucks, animations... qui s'est déroulée ce samedi 10 mai sur le parvis du palais des papes à Avignon.

« L'événement confirme son statut de rendez-vous incontournable pour les épicuriens et amoureux des vins des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages », se félicite l'interprofession de la Vallée du Rhône.

L.G.

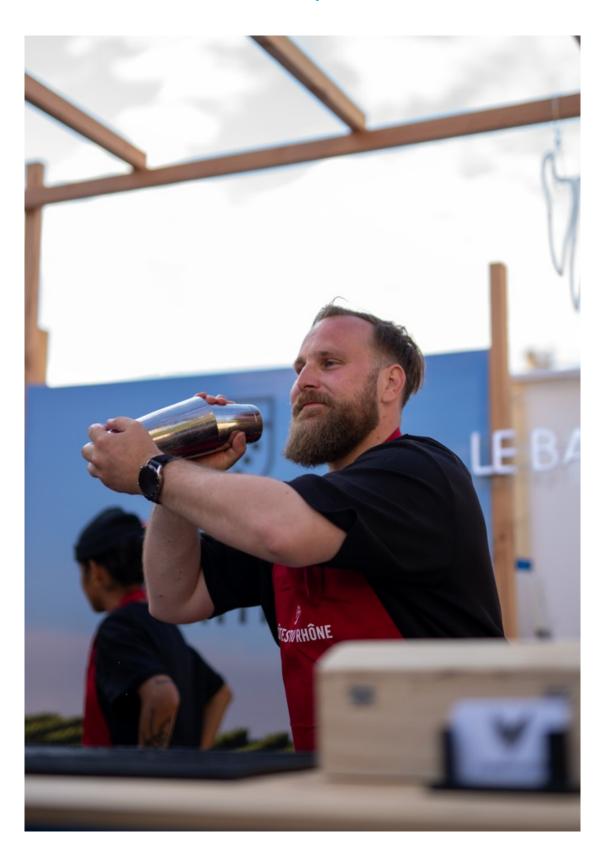






Crédit : Morgan Palun







Crédit: Morgan Palun

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



"Domaine André Brunel", les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avions une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à



Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Génièes-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique <u>Fabrice Brunel</u>, le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes, 30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l'énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protègeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.



Ecrit par le 7 novembre 2025



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. © Domaine André Brunel

Contact: 04 90 83 72 62