

Ecrit par le 18 mai 2026

Deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers



La deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers en poste ou en formation de moins de 30 ans aura lieu le samedi 21 septembre dans le cellier du château pontifical. Organisé par les Vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'Association des sommeliers Languedoc Roussillon Vallée du Rhône Sud, ce concours qui a lieu tous les 2 ans a pour objectif principal de soutenir les efforts consentis par les jeunes sommeliers pour acquérir expériences et enseignements et parfaire leurs connaissances théoriques et pratiques.

En choisissant le moment des vendanges pour organiser ce premier trophée, les partenaires ont voulu rappeler combien cette période de l'année est primordiale et que c'est en quelques jours que se joue toute une année de labeur. La première édition du concours dont la marraine était Charlotte Guyot, s'est tenue en septembre 2019. Le trophée a été emporté par Clément Rogé, jeune et brillant caviste

Écrit par le 18 mai 2026

toulousain. Dorian Toussaint de Metz et de Vincent Bourrier de Château Arnoux ont respectivement terminé deuxième et troisième.

Cette année, pour couronner de nombreuses années de collaboration fructueuses entre les vins de Châteauneuf-du-Pape et le fromage de Comté, au travers notamment d'interventions pédagogiques conjointes dans les écoles hôtelières de France, le [Comité interprofessionnel](#) de gestion du Comté a accepté d'être partenaire du trophée. Des épreuves relatives à la connaissance de ce grand fromage d'appellation seront ajoutées au programme du concours.

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

L.M.

Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »

Ecrit par le 18 mai 2026



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle,oureuse des plantes et '[Aventurière du Goût](#)' à Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

Ecrit par le 18 mai 2026

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah. Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Écrit par le 18 mai 2026

De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et [Emmanuelle Voinier](#) d'Inter Rhône

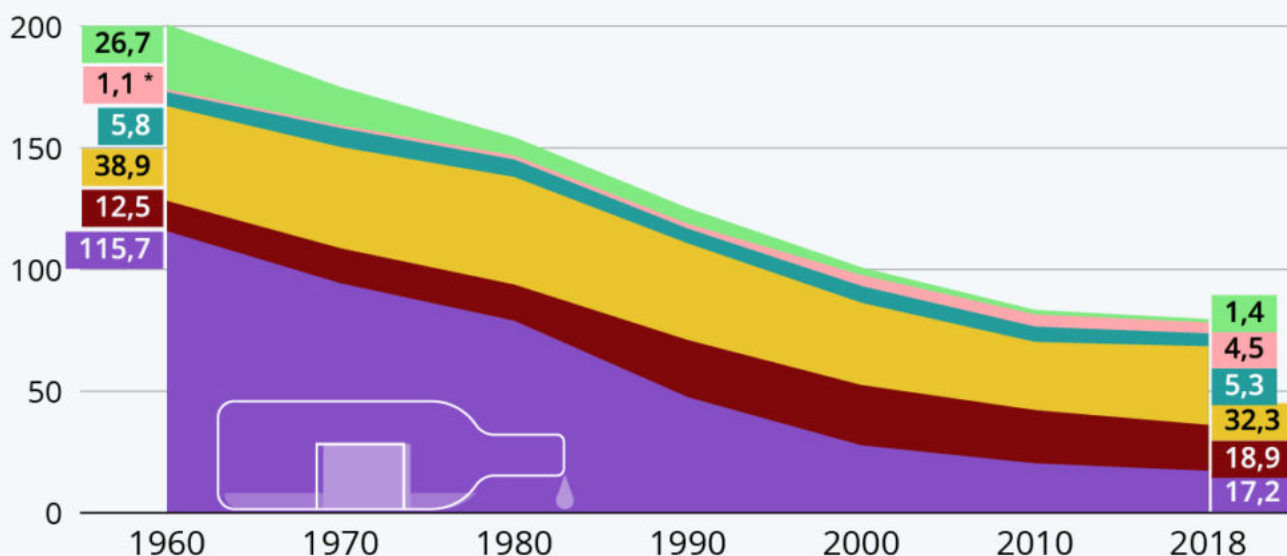
Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Écrit par le 18 mai 2026

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Ecrit par le 18 mai 2026

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

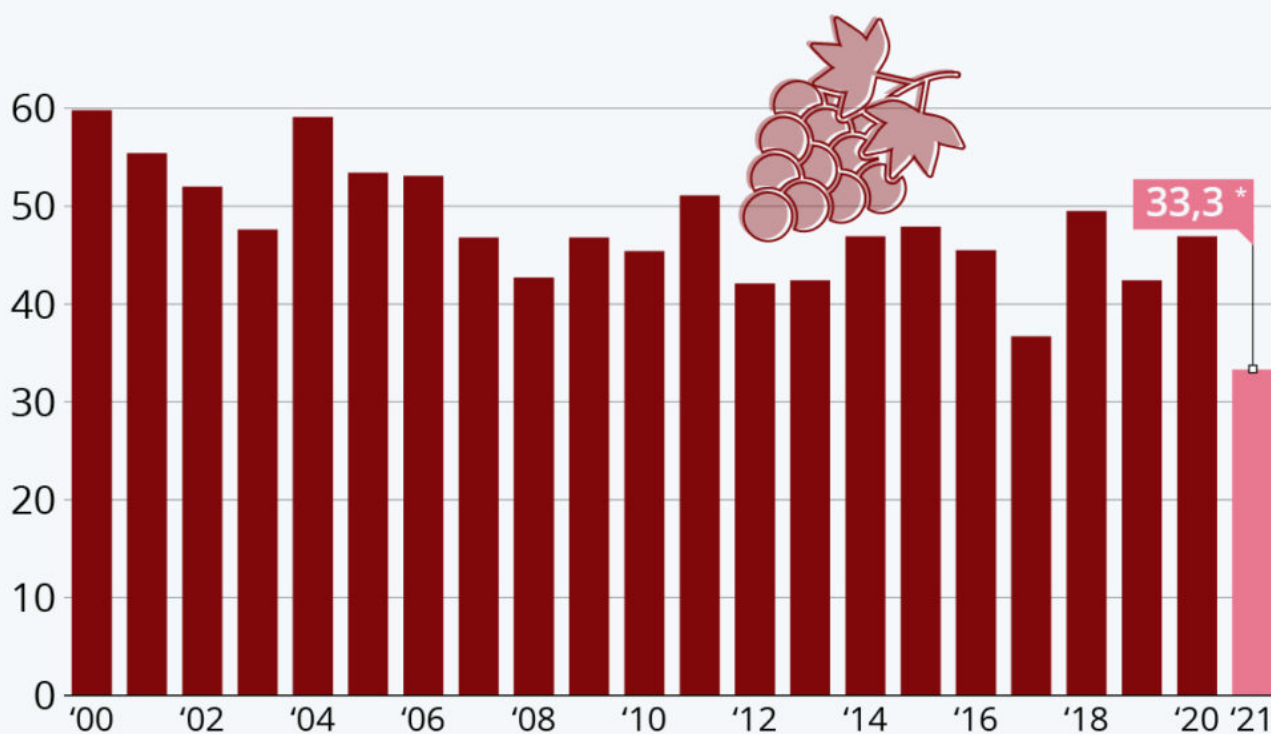
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Ecrit par le 18 mai 2026

Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,
en millions d'hectolitres



* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



statista

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel

Écrit par le 18 mai 2026

printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Au pied du Ventoux, moines et viticulteurs travaillent main dans la main



Dans le Ventoux, les viticulteurs peuvent compter sur l'aide des moines du Barroux. Des cuvées mixtes sont en effet commercialisées depuis 2016.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux accueille depuis les années 1980 une communauté bénédictine. Comme dans beaucoup de monastères, les journées des religieux s'articulent entre prière et travail manuel. Au Barroux, les religieux ont choisi de produire du pain, de l'huile d'olive ainsi que des vins. Autant d'activités qui leur permettent de générer des revenus afin de subvenir à leurs besoins.

Une démarche solidaire

En 2015, les religieux-vignerons ont décidé de jouer collectif. Il faut dire que les rendements viticoles ne sont ici guère élevés, en raison notamment du parcellaire morcelé et du temps de travail réalisé. « Nous voulions aider notre territoire. Nous avons donc décidé, avec les vignerons du canton de Malaucène, de créer des cuvées mixtes, produites à partir des raisins de l'abbaye et ceux des viticulteurs », explique-t-on volontiers. La démarche se veut solitaire et vise à en faire profiter tous les acteurs de la filière : les viticulteurs, mais aussi les pépiniéristes, les concessionnaires, les entrepreneurs de travaux agricoles, etc. Voilà ainsi la genèse de ce programme baptisé '[Via Caritatis](#)'.

+120% des ventes en 2020

Les premières bouteilles ont ainsi été commercialisées en juillet 2016. Et force est de constater que le succès est au rendez-vous. Alors, certes, l'image monastique reste un argument de vente. Mais cela ne fait pas tout. Ces cuvées se veulent être en effet très qualitatives. Les moines et les viticulteurs se sont ainsi entourés de l'œnologue [Philippe Cambie](#). Histoire de commercialiser des bouteilles d'exception. Il s'en écoule 100 000 chaque année.

Mais les moines et les viticulteurs ont été touchés de plein fouet, comme beaucoup de professionnels, par la Covid-19. « L'année 2020 a été très compliquée. Il y a eu la fermeture des débouchés traditionnels. La CHR (cafés-hôtels-restaurants) représentait alors 90% des ventes », explique Gabriel Teissier, chargé du développement du vignoble Via Caritatis. Il a donc fallu trouver de nouveaux débouchés : ces cuvées mixtes ont ainsi trouvé preneurs au travers de la vente par correspondance auprès des particuliers. « Nous avons fait +120% de ventes malgré le contexte. »

Lors d'une opération, ce sont par exemple 17 000 bouteilles qui ont été commercialisées en 3 jours. « Nous sommes arrivés à mobiliser nos clients grâce à l'émotion. » Un important travail de communication a également été mené, au travers d'une campagne de promotion sur les médias sociaux ou encore grâce aux relations presse. « Nous sommes arrivés à mobiliser les gens. Ce sont des réseaux que nous souhaitons pérenniser. » En 2021, un nouvel appel a été lancé. L'objectif était de vendre 15 000 bouteilles en quelques jours (l'objectif a été atteint).

Export

Comme on le dit souvent, il ne faut pas mettre 'ses œufs dans le même panier'. C'est dans ce contexte que l'export est développé. Notamment aux États-Unis. « Nous travaillons avec un exportateur. Nous avons même créé un site internet dédié. Peu de domaines vitivinicoles mettent autant de moyens. »

Les bouteilles sont également commercialisées en Belgique ou encore en Allemagne. « On discute avec la Chine et l'Espagne. Ça se développe malgré le contexte économique. » D'ordinaire, les salons professionnels permettent de nouer des contacts. Mais en raison de la pandémie, beaucoup ont été annulés et reportés. « On avait initialement misé là-dessus. »

Écrit par le 18 mai 2026

Un nouveau bâtiment ?

A ce jour, les différentes cuvées sont vinifiées à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux (où adhèrent les viticulteurs du territoire). Les vins sont par la suite stockés dans différents lieux, à l'abbaye ou encore dans les locaux de [la société Invinova](#) à Sorgues. Une réflexion autour de la construction d'un nouveau bâtiment à la coopérative afin d'y installer un chai a été initiée. Néanmoins, ce projet est pour l'heure reporté en raison des incertitudes liées à la situation économique et la crise sanitaire.

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée



Ecrit par le 18 mai 2026

A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée) Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne, Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4x3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Roger Ravoir a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développant la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

www.intervins-sudest.org

**L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9 dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.*



La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.

Ecrit par le 18 mai 2026

Rhonéa se refait une beauté



L'union de caves coopératives Rhonéa (400 artisans vigneron) fait évoluer son identité visuelle. Objectif ? Mieux symboliser le nouvel ensemble qu'elle représente et affirmer son ancrage territorial en Vallée du Rhône méridionale.

Depuis octobre 2019, [Rhonéa](#) représente l'union de 4 caves incontournables sur leur territoire : Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan. C'est pour représenter pleinement la réalité formée par les artisans vigneron sur 2.900ha de vignes que le logo évolue. Une identité visuelle commune pour une union cohérente. L'union commercialise 12M de bouteilles en France et à l'étranger.

Une identité commune

« La création et le développement de Rhonéa s'inscrivent dans une dynamique forte de renforcement des valeurs et des forces de la coopération. En regroupant les moyens et les talents, en développant des marques valorisées adaptées aux marchés, Rhonéa assure ainsi la pérennité des exploitations, la juste rémunération des vignerons et la préservation des paysages, tout en étant mieux armée pour faire



Écrit par le 18 mai 2026

rayonner son offre de vins de la Vallée du Rhône en France et à l'export. »

Signification du logo

Les lettres 'Rhonéa', retravaillées dans un style plus classique et la mention « depuis 1925 » évoquent la longue histoire de ses caves, souvent pionnières dans le développement de leur appellation. La grille autour du R symbolise les métiers de la vigne et du vin. Le blason s'inspire des armoiries du Vaucluse et de la Provence, marquant l'ancrage territorial fort de Rhonéa. Cette identité visuelle sera peu à peu déclinée sur l'ensemble des supports de communication.

L.M.

48e édition de la fête des vins de Vacqueyras

Ecrit par le 18 mai 2026



Demain et après-demain les vignerons de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.

Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer les vignerons de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée 'bar à vins et gourmandises' du 13 juillet.

Demandez le programme !

Mardi 13 juillet

De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

Mercredi 14 juillet

De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec

Ecrit par le 18 mai 2026

une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.
Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass : 1 jour : 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires : <http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/>

Ecrit par le 18 mai 2026



48^{ème} Fête des Vins
VACQUEYRAS

13 ET 14 JUILLET 2021

AU PROGRAMME

I DÉGUSTATION ITINÉRANTE DANS LES RUELLES I
I SOIRÉE BAR À VINS ET GOURMANDISES LE 13 JUILLET I

@fetedesvinsdevaqueyras

Dans le respect des gestes barrières en vigueur.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
www.fetesdesvins-vaqueyras.fr



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ecrit par le 18 mai 2026

Cru officiel du Festival d'Avignon

N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes, invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.

Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligière avec sa cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

Côtes du Rhône : une nouvelle campagne de com' avec de jeunes viticulteurs passionnés



« Du côté de ceux qui pensent que c'est la terre qui cultive l'homme » ou « Du côté de la biodiversité qui crée la diversité »... Ce sont les slogans des jeunes ambassadeurs choisis par

Ecrit par le 18 mai 2026

Inter-Rhône pour personnaliser cette campagne de sensibilisation aux engagements des Appellations d'origine contrôlée (AOC) et des CDR Villages.

Le domaine 'Les Sibou'

Premier témoignage, celui de Loïc, du '[domaine les Sibou](#)' à Sablet. Il a 27 ans et représente la 6ème génération de la famille Alazard. Il a passé son Bac Pro viticulture-œnologie au lycée du Grès à Orange puis son BTS vigne/vin à Montpellier avant de voyager pendant 6 mois en Australie, à Hong Kong et de revenir sur la terre de son enfance en 2015. 27 hectares sont plantés principalement en Syrah, Grenache et Carignan sur les communes de Sablet, Vacqueyras et Séguret.

« Le gel du 8 avril a détruit 100% de certaines de mes parcelles, résultat, il n'y a que des feuilles sur les vignes, la récolte sera nulle ». Autre fléau : la coulure sur le grenache qui a abîmé les futures grappes... « Heureusement, le Carignan est bien reparti, la Clairette a été ébourgeonnée et prend un nouveau départ, quant aux Mourvèdre, à la Marsanne et au Cinsault, ils ont bien résisté ». [Loïc Alazard](#) s'est lancé dans le label HVE (Haute valeur environnementale) en 2019 et la conversion bio en 2020. « C'est une façon paysanne de travailler le paysage à l'ancienne avec des brise-haies végétaux, des arbres fruitiers, le moins d'intrants possible. Je suis un citoyen et j'adapte mon travail à l'environnement. » Loïc est en train de rénover un cabanon sur l'exploitation qui date de 1850 pour en faire un lieu de dégustation. « Ici, mes arrières grands-parents élevaient des poules et des lapins, ils faisaient leur foin et ils avaient deux chevaux, Bijou et Coquet, pour les aider à vendanger, je continue l'aventure vigneronne ».

Le château du Trignon à Gigondas

Autre ambassadrice des AOC Côtes du Rhône : [Florence Quiot](#), la fille du regretté et charismatique Jérôme Quiot, figure tutélaire des vigneronnes. A la tête de 80 hectares sur [Le château du Trignon](#) à Gigondas elle représente depuis 1748 la 13ème génération de vigneronnes. Une propriété face aux dentelles de Montmirail entre ruches, oliviers, platanes, lavandes, glycines, hortensias, rosiers, lauriers roses et belles de nuit émeraudes qui s'ajoute aux centaines d'hectares de Châteauneuf-du-Pape. « Mon histoire, c'est celle de la transmission du savoir-faire, de la préservation du patrimoine, de la défense du métier de vigneron, de l'amour de la vigne et de la beauté des paysages qu'elle induit ».

Pour tous les goûts et toutes les bourses

« Nous exportons 97% de nos vins (sur 1 million de bouteilles produites par an), au Canada, aux Etats-Unis, en Scandinavie, au Brésil, en Chine et aux Philippines. La crise sanitaire nous a compliqué la tâche avec une énorme difficulté à trouver de la main d'œuvre pour faire les vendanges à la main. Sans parler des 25% de taxes Trump et du Brexit. En plus, les restaurants et les caves du monde entier étaient fermés, les débouchés au plus bas ». A ceux qui dénoncent les prix des CDR, elle répond tranquillement : « Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, à partir d'une vingtaine d'euros, de l'apéro léger aux gammes de rouges plus complexes, plus tanniques. Je vends du vin, pas ma terre, c'est mon patrimoine ». Florence Quiot n'a pas pris d'engagement environnemental trop poussé : « Nos domaines ne sont pas certifiés. La lourdeur de l'administration est difficile à gérer sur des superficies comme les nôtres.

Ecrit par le 18 mai 2026

Cependant, en bonne intelligence nous appliquons l'ensemble des règles en matière d'environnement qui font évoluer nos pratiques, il serait absurde de ternir nos terroirs qui sont l'essence même de notre métier ».

Participe également à l'opération-séduction : Aurélie Tailleux du '[Domaine La Fille des Vignes](#)' à Piégon dans la Drôme, une ingénieure en agro-alimentaire, longtemps chef de produits chez Nestlé, revenue en Provence en 2018 pour prendre la succession de son père qui lui a transmis la passion de la viticulture. Enfin, dernier témoignage, celui de Henri-Claude Amadiou, directeur commercial du [domaine éponyme](#) créé dans sa famille en 1929 à Gigondas et Cairanne. 7 hectares en culture bio depuis 2020 qui insiste : « Derrière les vins, il y a l'humain ».

Contacts : cotesdurhone.com ; domainelessibu@outlook.fr ; famillequiot.com ; domainelafilledesvignes@gmail.com ; contact@domainedesamadiou.com