

Ecrit par le 2 juillet 2026

Rasteau : une fresque street-art pour les 10 ans du Cru

Pour marquer les 10 ans du Cru, les vignerons et négociants de l'appellation Rasteau ont inauguré au cœur du village vigneron une fresque réalisée par le street-artiste Klemz.

Pour célébrer les 10 ans de son Cru, l'appellation Rasteau a fait appel à l'artiste graffeur originaire de Séguret Klemz qui s'était déjà illustré avec l'œuvre de l'Empereur Alexandre sur l'ancien moulin à Vaison-la-Romaine, pour réaliser une grande fresque colorée.

« Cette réalisation est le résultat d'une longue réflexion et illustre une grande cohésion au sein de l'appellation. Elle marque les 10 ans du Cru, l'âme de l'appellation et la tradition vigneronne et en même temps l'évolution des vins et des pratiques. Rasteau garde ainsi son authenticité tout en évoluant avec son temps » explique Réjane Pouzoulas, co-présidente de la section promotion de l'appellation.

Né il y a 10 ans, le Cru Rasteau se décline en vin rouge sec ainsi qu'en vin doux naturel (grenat, ambré, tuié, rosé et blanc). Le climat méditerranéen, la présence de sols variés et des cépages emblématiques de la Vallée du Rhône tantôt dorés par le soleil, tantôt rafraîchis par le mistral, confèrent à ses vins leur grande richesse aromatique.

www.vins-rasteau.com

La musique s'envole en plein air à l'occasion de 'Vallée-du-Rhône en musique'

Ecrit par le 2 juillet 2026



«Entre musique et vin, le festival 'Vallée du Rhône en musique' vise à créer du lien entre les amateurs de bons vins et les mélomanes, ainsi qu'à souligner les valeurs communes et universelles de ces deux arts et à les rendre ainsi accessibles à tous,» relate Grégoire Girard, musicien, violoniste, directeur artistique de la Vallée du Rhône en musique.

«Réunir dans des moments d'exception, de partage et de joie, les arts du vin et de la musique, telle est l'ambition du festival. Vin et musique... Ces deux activités éminemment humaines raisonnent pour chacun d'entre-nous comme autant d'invitation à la communion fraternelle, à l'émerveillement, bref... à la fête ! », s'enthousiasme Guilhem Girard, président de l'association Demos 84 et organisateur de l'événement.

Demandez le programme !

Parc de la maison Bègue à Camaret-sur-Aigues

Vendredi 7 août - 20h30

'La France et ses artistes' avec le Quatuor Girard, César Birschner (piano) et Grégoire Girard (violon). Au programme Méditation de Thaïs, Vincent d'Indy, concert de E. Chausson. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les vigneronns de l'AOC Plan de Dieu et la mairie de Camaret sur Aigues.

Château de la Croix Chabrières à Bollène

Samedi 8 août - 18h30 et 21h

'Une douce ivresse : quand le vin se fait poésie' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène

Ecrit par le 2 juillet 2026

Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Quintett à deux altos de J. Brahms, « le cygne » de C. Saint-Saëns, « Après un rêve » de G. Fauré, l'octuor à cordes de R. Glière. Programme entrecoupé de poèmes en lien avec les différents aspects du vin. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec le château de la Croix Chabrières.

Domaine du Rocher des dames à Beaumes-de-Venise

Dimanche 9 août - 18h30 et 21h

'La Germanie romantique' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Brahms, Mendelssohn Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Domaine des Girasols à Rasteau

Mardi 11 août - 18h30 et 21h

'L'âme Slave' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Tchaïkovski, Glière. Tarif plein 20€.

Tarif réduit 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Château de Suze-la-Rousse

Mercredi 19 août - 18h30 et 21h

'Eh bien ! Dansons maintenant !' Avec l'orchestre de chambre de la Drôme et Grégoire Girard (violon). Au programme : Les danses hongroises de Brahms, les danses Roumaines de Bartok, La danse macabre de Saint-Saëns, Puccini, Sarasate... Tarif plein 25€, tarif réduit 20€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30) Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les Compagnons des Côtes du Rhône et le département de la Drôme.

'Vallée du Rhône en musique' jusqu'au mercredi 19 août. 04 90 23 41 76 et 06 79 44 15 76.
valleerhonemusique.fr

Villes-sur-Auzon : les temps-forts estivaux de

Ecrit par le 2 juillet 2026

TerraVentoux



Avec ses 200 hectares de vignes, la cave [TerraVentoux](http://www.terraventoux.fr) élabore des vins issus de la richesse de son terroir au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Durant le mois d'août, la cave propose trois rendez-vous autour de la dégustation des vins de son vignoble.

Le 7 août tout d'abord, avec une 'Soirée crépuscule' qui prendra la forme d'une balade à pied dans le vignoble, suivie d'une dégustation à la cave. Vendredi 14 août ensuite, avec une soirée dédiée à la fête du rosé qui s'accompagnera d'un repas avec une grande paëlla, le tout dans une ambiance festive et musicale. Enfin, le 21 août aura lieu un rassemblement de food-trucks ainsi qu'une dégustation des vins de la cave.

Cave TerraVentoux. 253 Route de Carpentras. Villes-sur-Auzon. 04 90 61 79 47.
www.terraventoux.fr

Gigondas : vin, food-truck et musique Live



Les mercredis 5 et 12 août Gigondas La Cave organise des soirées conviviales pour découvrir en musique les vins issus de l'agriculture biologique, les crus et Côtes du Rhône Villages. Un food-truck sera présent pour accompagner les dégustations proposées.

Mercredis 5 et 12 août. 20h. Gigondas La Cave. 589 route de Vaison, D7. Gigondas. Réservations au 04 90 65 83 78. 5 € le verre. Restauration de 15 € à 20 €. www.cave-gigondas.fr

Côtes du Rhône : des dégustations dominicales à Laudun



En parallèle du marché dominical, les Vignerons de l'AOC Laudun organisent, tous les dimanches de l'été, des dégustations de leurs vins. L'occasion pour le public de découvrir les différentes cuvées de l'appellation produites par une quinzaine de caves et domaines et d'en apprendre davantage sur leur histoire. A noter que les cuvées dégustées sont proposées à la vente au tarif 'direct propriété'.

Tous les dimanches jusqu'au 23 août. 10h30 à 13h. Espace Barbara, Parvis de l'église, Laudun.
www.vin-laudun.fr

Un nouveau logo pour les vins du Luberon



LUBERON

au rythme des couleurs

L'appellation Luberon dispose d'un nouveau logo, 'Les Vins Luberon' associé à la baseline 'au rythme des couleurs'. Le logo est représenté par un dessin symbolisant la montagne du Luberon surmonté de 3 lignes de rangs de vigne évoquant les 3 couleurs de vins (rouge, blanc, rosé) produites par les vignerons de l'appellation.

Riche d'un terroir de 3 400 hectares de vignes implantées sur les flancs et le piémont du massif du Luberon, L'AOC Luberon a produit, en 2019, 61 % de vins rosé, 23 % de rouge et 16 % de blanc. Plus

Ecrit par le 2 juillet 2026

d'un quart de ses des ventes sont destinées à l'export vers la Belgique, l'Allemagne et les pays Anglo-Saxons. Par ailleurs, sur les 60 caves particulières, 39 sont en Bio ou en conversion. 18 % des surfaces du vignoble sont en Bio ainsi que 14 % de la production totale.

www.vins-luberon.fr

Frédéric Chaudière devient président de l'AOC Ventoux

Ecrit par le 2 juillet 2026



[Frédéric Chaudière](#) vient d'être élu à la présidence de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Ventoux. Après un master à Sciences Po Paris, ce dernier a rejoint l'aventure familiale en 2003 au Château Pesquié à Mormoiron avec son frère Alexandre et y apporte un regard décalé et novateur, accompagnant son développement à l'international.

Très engagé au sein de l'ODG (Organismes de défense et de gestion) Ventoux depuis une dizaine d'années, il milite pour que l'Appellation Ventoux continue son ascension dans le monde du vin. « Le terroir du Ventoux c'est l'heureuse conjugaison d'une montagne mythique et d'un climat de fraîcheur, explique-t-il. Les vins de l'AOC Ventoux sont des vins d'équilibre et de plaisir ». Implanté dans la plaine

Ecrit par le 2 juillet 2026

du Comtat Venaissin, ce vignoble s'étend sur 5 700 ha, d'Apt au sud à Vaison-la-Romaine au nord incluant Carpentras à l'ouest. La production comprend 54% de rouge, 40% de rosé et 6% de blanc dont 24% part à l'export vers les 3 principaux marchés à l'étranger que sont le Canada, la Belgique et l'Allemagne.

Une guinguette des vins à Visan



Pour la première fois cette année, les caves de l'association Les vins de Visan proposeront une dégustation-vente de leurs vins, accompagnée d'une petite restauration, au son d'une accordéoniste. Pour l'occasion, la place du Jeu de Paume sera décorée et aménagée dans un style guinguette bohème-champêtre, décalée et décontractée.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Jeudi 6 août. 19h à 24h. place du Jeu de Paume. Visan. Verre à dégustation : 3 €. Renseignements : Maison du Tourisme au 04 90 41 97 25, association Les Vins de Visan au 07 52 04 07 47.

'Sunset vigneron' en Luberon, 2e édition



[L'Isle sur la Sorgue Tourisme](#), [Luberon Cœur de Provence](#), [Luberon Côté Sud](#) et [Pays d'Apt Luberon](#) lancent les 'Sunset Vignerons' 2020. Tous les mardis soir jusqu'au 8 septembre, les vigneron du territoire font découvrir au public les domaines viticoles du Luberon.

Comme l'an passé, les vigneron se mobilisent aux côtés des quatre offices de tourisme porteurs de l'événement afin de proposer chaque mardi des soirées thématiques au sein de plusieurs domaines du

Ecrit par le 2 juillet 2026

Luberon. Les participants sont attendus dès 18 h 30 dans le domaine de leur choix. Après une balade au cœur des vignes suivie d'un temps d'échanges avec les vignerons, un repas sera servi aux portes du domaine, le tout accompagné d'une dégustation des vins en accord avec les mets sélectionnés pour une véritable expérience autour du goût. Véritable moment d'échanges et de partage entre le public et les vignerons, l'évènement a rencontré le succès l'an passé avec la venue de 250 personnes dans les 28 domaines participants.

Chaque soirée est limitée à 20 participants. Le menu, vin compris, est à 28 € par adulte et 10 € pour le menu enfant. Le 1er septembre, la soirée, axée sur les vins millésimes, sera accompagnée d'un repas signé par un chef local (35 €). Les participants sont invités à choisir leur(s) date(s) et leur(s) domaine(s) sur www.luberoncoeurdeprovence.com