

« C'est du délire », réagit le maire de Châteauneuf-du-Pape à la taxe Trump sur le vin et le champagne



Claude Avril est en colère, exaspéré, furieux mais pas surpris concernant cette taxe américaine de 200% sur le champagne et le vin.

« Plutôt désabusé. La Commission Européenne a décidé seule, sans concertation alors qu'on ne lui a rien demandé. Elle a annoncé augmenter de 50% le Bourbon US importé chez nous et voilà ce qui arrive. Tout ça pour ça. Nous, les vignerons, nous sommes une simple variation d'ajustement alors qu'on n'y est pour rien. On fait les frais de cette véritable course à la surenchère », regrette le maire de Châteauneuf-du-Pape.



L'annonce de la Maison Blanche a provoqué un véritable séisme dans le monde vitivinicole français. « C'est d'une brutalité, d'une violence cette menace. De la folie pure, il délire », insiste Claude Avril. Quels que soient les mots utilisés par les vignerons : catastrophe, coup de massue, désastre, tsunami, couperet, déflagration... Le ciel leur tombe sur la tête. Il est vrai que les Etats-Unis sont le 1er client de la France pour le vin et le champagne. 2/3 de nos exportations vers les USA, soit 3,9Md€ rayés de la balance commerciale par un président éruptif. Pour les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, cela représenterait environ 20% de leurs exportations globales.

Certes, l'économie et le commerce font partie des compétences de la Commission Européenne à Bruxelles, mais elle aurait dû se concerter, discuter avec les syndicats du monde vinicole avant de prendre une décision dont les conséquences enveniment la situation. C'est ce que certains appellent « l'effet papillon. »

47e Assemblée Générale des Vignerons Indépendants : « se réinventer pour rebondir »



Ecrit par le 7 novembre 2025



C'est au Palais des Princes à Orange qu'elle s'est tenue, face à plus de 400 vignerons et professionnels du vin de Vaucluse. Une <u>Fédération</u> créée il y a près de 50 ans (en 1976) pour prendre en main leur avenir et valoriser leur travail.

Forte de ses 350 adhérents qui représentent 450 domaines vitivinicoles dans le département, 11 000 hectares de vignobles, 450 000 hectolitres les bonnes années de récolte, elle gère aussi le Palais du Vin, vitrine de 300 m² de l'excellence de ses producteurs à la sortie d'Orange-Sud.

Dans son mot d'accueil, le maire Yann Bompard, a une fois de plus, dénoncé « les charges, les normes et les taxes qui assassinent la filière. La consommation de vin baisse, votre pouvoir d'achat aussi, mais vous, contrairement, aux députés et sénateurs vous ne votez pas une auto-augmentation de vos revenus de 300€ à 700€ par mois. Qu'on nous lâche la grappe sur la fiscalité », conclut-il.

C'est ensuite Florence Corre, directrice des Salons et de la Communication, qui a pris la parole pour rappeler que la Confédération des Vignerons Indépendants participe à 13 salons par an, auxquels assistent environ 400 000 visiteurs. « En octobre 2025, va être lancé le 1er Salon de Hambourg avec 75 exposants. Tout cela a un coût pour les vignerons. En plus, dans les grandes villes, les panneaux d'affichage sont en net retrait, donc nous devons miser sur le digital à 100% pour nos messages d'authenticité. D'ailleurs nous avons fait campagne entre le 28 novembre dernier et le 31 décembre et 4 millions de personnes ont cliqué sur notre site internet, c'est ça, l'avenir pour notre marque. »



Tour à tour la députée RN Marie-France Lorho et le sénateur PS <u>Lucien Stanzione</u> sont montés sur scène. L'une pour rappeler son total soutien au monde paysan, « pour que l'agriculture et ses terres soient sanctuarisées. Pour que la France conforte une alimentation souveraine, et selon le slogan des manifestants de l'an dernier, pour que votre faim ne soit pas notre fin ». L'autre pour se féliciter que « le marathon parlementaire de dizaines et dizaines d'heures de débats ait finalement accouché d'une Loi d'Orientation Agricole avec 236 votes pour et 103 contre. » Même si aucune garantie de revenus pour les paysans ne figure dans ce texte. Autre soutien, celui du département de Vaucluse par la voix de Christian Mounier qui a rappelé que « dès samedi, le Stand de Vaucluse et ses 200 m² sera le plus grand des collectivités locales, Porte de Versailles, lors du Salon International de l'Agriculture. »

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025

Le président <u>Thierry Vaute</u> a évoqué l'année chaotique qui vient de se dérouler. « Des manifestants en colère qui se sont battus pour prouver l'utilité de l'agriculture, la nécessité d'une souveraineté alimentaire et patatras! Une dissolution-surprise en plein été qui fait perdre encore des mois de vacance du pouvoir. La perception de dégradation de nos conditions est passée de 7,1 / 10 à 6,5 / 10. 44% des vignerons ont des problèmes de trésorerie. Heureusement le remboursement des PGE (Prêts garantis par l'Etat) a été rallongé de 6 à 10 ans, c'est une bouée, plus un boulet. Après le Covid, les Gilets jaunes, la guerre en Ukraine, la baisse de consommation de l'alcool, nous nous sommes adaptés, nous avons fait preuve d'agilité pour survivre en segmentant nos gammes de vins. Finalement, les cours qui avaient chuté se sont raffermis et les stocks ont baissé. » Il a conclu en annonçant à l'auditoire que c'est une femme qui allait lui succéder à la présidence en 2026, <u>Céline Barnier</u>. Quant à lui, il gardera tous ses mandats nationaux.

Enfin, le préfet <u>Thierry Suquet</u> a évoqué toutes les difficultés que subit le monde vigneron, « structurelles, conjoncturelles, climatiques, sociales, économiques. » Il a aussi listé les aides de l'Etat : « 7M€ d'aides d'urgence pour 708 exploitants en difficulté dans le département. Des primes d'arrachage – 4000€ / hectares – pour 1017 hectares en tout en Vaucluse, une indemnisation après le gel d'avril 2024 pour 73 communes. Un guichet pour les PGE est ouvert jusqu'au 1er juillet. » Il a évoqué le SIAL qui s'ouvre samedi à Paris « C'est une fierté française, notre agriculture, malgré la pénurie en eau, la concurrence, les épizooties qui ont un impact sur le moral des paysans. » Il a rappelé que dans le Vaucluse, 50M€ vont être alloués à l'irrigation et il se félicite que la nouvelle Loi d'Orientation Agricole votée il y a quelques heures fasse avancer les choses même si elle ne règle pas tout.

En amont, <u>Pierre Saysset</u>, le directeur de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse avait dressé le bilan de l'année devant les adhérents. « Au caveau du Palais des Vins, notre chiffre d'affaires a grimpé de +10% même si le volume a reculé de 21%. Nous avons quand même vendu 21 millions de capsules en 2024 et nous en avons 10 million en stock dans notre nouveau siège d'Orange Sud. » Il a aussi évoqué la force de frappe des Vignerons Indépendants. « Nous sommes 7 000 en France. Chaque



vigneron a forcément, pour travailler, son fourgon, son camion qu'il change tous les 10 ans. Vous imaginez bien que les concessionnaires automobiles nous écoutent avec attention, quand on va les voir. »



Thierry Suquet (préfet de Vaucluse), Céline Barnier (future présidente des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), Thierry Vaute (actuel président des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), et Pierre Saysset (directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

En 2026, ce sera donc Céline Barnier qui présidera à la destinée des Vignerons Indépendants de Vaucluse. Thierry Vaute, qui passe en moyenne 90 jours par an en déplacement pour les salons, les réunions de travail, les négociations, les relations avec le Ministère de l'Agriculture à Paris et avec les députés et sénateurs locaux, va pouvoir s'occuper à temps plein de ses vignes de La Pigeade à Beaumes-de-Venise, entre femme et enfants, avec le sentiment d'une mission accomplie, dans l'intérêt général donc au service de tous.

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse en chiffres :

- **400** domaines
- 11 000 ha de vignes dont 4 500 certifiés Bio et 2 300 certifiés HVE 3
- 49 appellations
- **430 000 hl** de vin
- 1 700 salariés
- 4 100 saisonniers





Ecrit par le 7 novembre 2025

Vers la finale du Concours Général de Paris : les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale



C'est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s'est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d'Agriculture qui veille au bon déroulement de l'épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vauclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puymérs, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice: Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Œno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.



Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s'appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus charpentés. » Hervé Beaufils aussi est présent à l'une des 57 tables : « Par passion. J'ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c'était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ca fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c'est toujours aussi passionnant. »



Ecrit par le 7 novembre 2025



Jean-Louis Montagnard





Hervé Beaufils

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, <u>Tinley Kramer</u> : « Mon père travaille dans les





Ecrit par le 7 novembre 2025

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, <u>Sébastien Fraychet</u> de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc – saumon, pelure d'oignon pour le rosé – rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vignerons, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange



Le <u>Concours des Vins d'Orange</u> récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, <u>Michel Bernard</u>, Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par <u>Anne Mouralis</u>. Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez



nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vignerons et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la <u>Région Sud</u>, <u>Bénédicte Martin</u>, qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment <u>Franck Alexandre</u>, vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »



Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épicé, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond...Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau troussée et braisée aux arômates et cébettes, tomme d'Auvergne et cabérou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beaumes du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette manifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.



Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation Laudun, classée en cru fin 2024



Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vignerons de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du Syndicat des Vins de Laudun. « Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18^e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vignerons gardois », conclut-il.



« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vignerons, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »









Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.



Ecrit par le 7 novembre 2025

« Deux Crus, Un Millésime », le slogan commun des vignerons de Vinsobres et Rasteau



« L'idée est de mutualiser nos moyens. Nous appartenons tous les deux à la famille des crus de la Vallée du Rhône avec le même sous-sol, le même soleil et globalement, le même terroir, explique <u>Sonia Hernandez</u> pour l'AOC de la Drôme Provençale. Ici, à <u>Vinsobres</u> nous nous différencions de nos amis de <u>Rasteau</u> mais nous nous unissons nos forces pour communiquer ensemble parce que nous sommes plus petits que d'autres comme Beaumes, Gigondas ou Vacqueyras. »



Même raisonnement pour <u>Laetitia Fourt-Périé</u> de Rasteau. « Nous sommes reconnus comme 'cru' depuis 2010. L'an dernier, sur les 1 170 hectares de l'appellation, nous avons produit 28 643 hl (97% de rouge) auxquels nous ajoutons 3% de VDN (vin doux naturel). En tout, nous comptons 64 caves particulières, 25 maisons de négoce et 5 caves particulières qui exportent 39% vers la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, mais aussi le Canada, les USA et le Royaume-Uni. Et en mutualisant nos forces, nous sommes plus forts. »

Vinsobres, dans les contreforts des Baronnies, perché entre Valréas et Nyons jusqu'à 450 mètres d'altitude, bénéficie d'un micro-climat et de l'AOC depuis 2006. « Nous assemblons trois cépages, 70% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre et nos bouteilles d'un rubis intense, proposent des tanins soyeux et élégants, ajoute Sonia Hernandez. Ils s'accordent bien avec des plats mijotés comme les daubes et les civets. » De son côté, Rasteau, face au Ventoux, avec ses sols caillouteux, ses galets roulés, ses restanques, à l'abri du mistral, a, lui aussi, une robe pourpre avec un nez de fruits rouges.

Grâce à leur mise en commun, leur synergie, l'opération « Deux Crus Un Millésime » offre une plus large vitrine de vins subtils, équilibrés et délicats.

Avec Rocca Maura, la capitale des amoureux va célébrer les vins de la Saint-Valentin



Ecrit par le 7 novembre 2025



Roquemaure et sa cave centenaire <u>Rocca Maura</u> fondée en 1922 s'apprêtent à fêter <u>la Saint-Valentin</u> à la mi-février prochain.

La commune gardoise du Grand Avignon possède depuis 1868 les reliques de Saint-Valentin qui avaient été rapportées de Rome après que le vignoble avait été détruit par le phylloxera. En fait Roquemaure, sur la rive droite du Rhône, a des vignes depuis l'antiquité et son port fluvial a de tous temps développé son commerce. D'ailleurs, un édit du Roi Louis XV avait été promulgué en 1737 : il précisait que les « fûtailles des vins de la Côte du Rhône (comme on appelait alors les tonneaux en chêne de ce territoire, devaient être authentifiées par les lettres CDR et le millésime marqués au fer rouge ». C'étaient les prémisses de l'AOC reconnue en 1937. C'est dire s'il s'agit d'un berceau historique de cette appellation connue depuis le 1er siècle après J-C.

A l'époque, la vigne a été sauvée par de nouvelles greffes et depuis une trentaine d'années, Roquemaure est la capitale des amoureux le jour de la Saint-Valentin. Du coup, la cave y participe, elle qui regroupe une soixantaine de vignerons qui produisent environ 20 000hl par an sur 370 hectares.

« En fait, ça varie en fonction de la météo, du gel, de la sècheresse, du stress hydrique. Il nous est arrivé de produire 17 000 hl dans les trois couleurs (rosé – rouge – blanc). Et en 2023 on est arrivé à 24 000 hl » précise <u>Armelle Rouault</u>, la directrice de Rocca Morra.



Ecrit par le 7 novembre 2025



Armelle Rouault, directrice de la cave Rocca Morra. Crédit : Rocca Maura/DR

L'assemblée générale a eu lieu samedi 18 janvier en présence de Damien Gilles le président du Syndicat général et Jacques Hilaire, celui de la cave. Il a rappelé aux vignerons de Lirac, Tavel, Laudun et Roquemaure qu'ils avaient vécu une période difficile « Avec une inflation à deux chiffres, le prix du verre multiplié par 2 et celui de l'électricité par 4. Mais pour la vendange 2024-25, enfin, après 3 ans problématiques entre les colères de la nature, la stigmatisation de l'Etat, les leçons de morale des hygiénistes et des bobos, 25 270 hl ont été récoltés. C'est un record, puisqu'il faut remonter à 2006 pour enregistrer une telle récolte » s'est-il félicité.

Armelle Rouault qui est ingénieur-oenologue de formation poursuit : « Nous vendons 70% de notre vin conditionné, mais aussi toute une gamme de bières (pâles, brunes, ambrées) pour compenser la déconsommation de rouge. Nous sommes à l'écoute de nos clients et de leurs attente, nous proposons pas mal de bio ». La créativité de l'équipe du chai séduit les consommateurs grâce au nom des bouteilles 'Libre de soufre', 'Les p'tits galets', 'Terra ancestra' ou encore 'L'Effet Mer', un rosé frais et léger avec un bouchon bleu et une sérigraphie de vagues turquoises et bleu-marines. Mais aussi 'Lirac Saint-Valentin', '1922', date de création de la cave et '1737' date de l'Edit Royal.



Ecrit par le 7 novembre 2025



La cuvée 'L'Effet Mer'. Crédit : Rocca Maura/DR

Toutes ces Côtes-du-Rhône seront en vedette le week-end du 14 février, pour <u>la Saint-Valentin</u>, avec en particulier une dégustation à la cave le vendredi soir. En général, plus de 10 000 amoureux se retrouvent dans les rues de Roquemaure pour cette « Fête des Baisers », pour un défilé historique en costumes d'époque, avec chevaux et calèches et au son d'une trentaine d'orgues de barbarie, de limonaires, mais aussi de fifres, galoubets et tambourins.

www.saintvalentin.org - contact@roccamora.com - 04 66 82 82 01

Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël



Ecrit par le 7 novembre 2025



<u>Les Taulejades</u>, le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près <u>d'une soixantaine d'exposants</u> seront présents : des vignerons, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la <u>salle Dufays</u> de la commune vauclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et <u>'Site Remarquables du Goût'</u>.



Ecrit par le 7 novembre 2025



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »

Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

 Atelier épicé 'Poivres & Vins': initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de <u>Sarabar</u> et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.



• Atelier 'Spiritueux' afin de voyager dans l'univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

<u>Les Taulejades</u>. Tarif d'entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : <u>les-taulejades.com/billetterie</u>





Plus de 2 000 échantillons au 73e Concours des Vins les 7 et 8 février prochains à Orange



« Créé en 1952, il s'est d'abord appelé le concours de la Foire d'Orange et se déroulait notamment l'été dans les grottes du Théâtre Antique, à l'ombre et au frais », précise le président du concours, vigneron et président de l'<u>Université du Vin</u> de Suze-la-Rousse, <u>Michel Bernard</u>.

La directrice du <u>Concours des Vins d'Orange</u>, <u>Anne Mouralis</u> annonce aussitôt nombre de nouveautés pour cette édition 2025 avec l'entrée en lice de vins effervescents, de crémants, de Clairette de Die (Drôme) et de Bellegarde (Gard). « Mais nous allons également ajouter un millésime supplémentaire. D'habitude, nous dégustons les cuvées de l'année qui vient de se terminer et celles de la précédente pour



les crus. Mais là, il y aura aussi des bouteilles de la vendange 2022. D'ailleurs, certains vins plus capiteux, comme les Châteauneuf-du-Pape, ont besoin de davantage de temps pour délivrer leurs meilleurs arômes. »

Elle poursuit : « Cette année, nous allons faire le tour des vignobles habituels, avec en plus la Drôme et le Gard, donc la tournée va passer de 8 000 km à 10 000 km, pour prélever autour de 2 000 échantillons dans les trois couleurs, puis enregistrer méticuleusement les bouteilles, leur apposer un numéro et les envelopper dans une chaussette pour la future dégustation à l'aveugle. Au sein des appellations Côtes-du-Rhône, Cotes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Grignan-les-Adhémar, Costières de Nîmes et Châteauneuf-du-Pape, plus cette année, le Diois et le Bellegarde de Camargue, entre Beaucaire et Saint-Gilles. »

Michel Bernard précise : « En 2023, nous avons décerné 481 médailles, 291 en or, 174 d'argent, 16 de bronze. C'est une valeur ajoutée qui récompense le vigneron primé. En période de crise, nous sommes le 1er concours de vins de l'année en France, avant le Concours Général du Salon de l'Agriculture à Paris fin-février, celui de Mâcon en avril, donc nous donnons le top départ. Et nous générons entre 2,5M€ et 3M€ de bonus pour les cuvées récompensées. C'est aussi un moyen pour les négociants, les cavistes, la grande distribution de découvrir le millésime. » Le président du Concours des Vins d'Orange ajoute : « Notre goût a évolué au fil du temps. Avant, on aimait les vins concentrés, capiteux, puissants, tanniques, costauds, maintenant, on préfère des vins plus légers, plus frais ».

Le concours 2025 se déroulera à l'Espace Daudet le vendredi 7 et samedi 8 février au matin. Les dégustateurs sont des vignerons, des négociants, des metteurs en marché, des sommeliers, des œnologues et des amateurs. Des cours sont organisés en amont pour la formation de nouveaux jurés. Leur parler du riche vocabulaire des taste-vin, des mots qui qualifient un vin : soyeux, gouleyant, boisé, fruité, poivré, floral, ample, structuré, astringent, souple, alcooleux, racé, opulent, structuré, minéral, aromatique, fin, concentré, à maturité, velouté...

« Une chose est sûre, conclut Michel Bernard. Nombre de dégustateurs viennent de l'étranger chaque année à Orange pour goûter, jauger, noter, échanger entre eux, comparer nos vins, que ce soient des Allemands, Italiens, Belges, Suisses ou Américains. Et les consommateurs nous font confiance puisque nous sommes des centaines à juger une bouteille sans savoir d'où elle provient. Donc, ils achètent en toute confiance une référence de qualité et de nos terroirs... les yeux fermés. »



Ecrit par le 7 novembre 2025



Contact: 04 90 11 45 07