

Ecrit par le 3 juillet 2026

# 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 drainé 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, 'Mississippi Delta Blues' au Château de Sannes le 9, suivra 'On my mind', de la

Ecrit par le 3 juillet 2026

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](mailto:contact@lesmusicalesdanslesvignes.co)



Marie-Jeanne Chauvin et Véronique Dardoize.

---

## L'AOC Cairanne célèbrera sa 50e fête du vin

Ecrit par le 3 juillet 2026

## le 27 juillet



La 50<sup>e</sup> 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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 drones 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](mailto:caveau@cairanne-vin.com) / 04 90 11 77 46

## Record d'affluence pour la 4e édition du live des Côtes du Rhône



Après les 5 500 participants de l'édition 2024 du [Live des Côtes du Rhône](#), l'événement festif [d'Inter-Rhône](#) vient de battre un nouveau record d'affluence. Ainsi, ils ont été environ 6 000 à se retrouver lors de cette 4<sup>e</sup> 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.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Crédit : Morgan Palun

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

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 avons 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**

Ecrit par le 3 juillet 2026

**Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Géniès-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique [Fabrice Brunel](#), 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 protégeront 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 3 juillet 2026



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

Contact : 04 90 83 72 62

---

## Luberon en Tous Sens revient cette année après une édition annulée en 2024

Ecrit par le 3 juillet 2026



Initié par [Destination Luberon](#) en 2023, l'événement annuel Luberon en Tous Sens revient dès le dimanche 18 mai. Cette année, c'est la commune de Vaugines qui accueillera cette manifestation avec au programme : dégustations de vin, randonnée, pique-nique et bien d'autres surprises.

Après une deuxième édition annulée en 2024 suite à la déclaration de l'état d'urgence attentat, Luberon En Tous Sens revient finalement cette année, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin. Lors de ce rendez-vous, tous vos sens seront en éveil à travers diverses animations proposées au cours de la journée du dimanche 18 mai.

L'objectif principal de cette opération est de promouvoir les vins de l'AOC Luberon et le territoire à travers les cinq sens : la vue, l'odorat et le goût, le toucher, et l'ouïe.

### **Le programme**

La journée débutera dès 9h30 avec le départ échelonné pour la randonnée sur le chemin de pèlerinage. Cette randonnée de 3h avec 200m de dénivelé s'adresse aux débutants comme aux habitués de cette pratique sportive. Tout au long de la marche, les participants pourront profiter de plusieurs pauses

Ecrit par le 3 juillet 2026

gourmandes pour découvrir les amandes de Cucuron avec le [Chant des Amandes](#), l'huile d'olive de la [Bastide du Laval](#), ou encore les vins du Luberon et des mises en bouche proposées par le [MatCha](#).

Au retour de la randonnée vers 12h, des vins du Luberon seront à déguster, suivis d'une visite de l'église Saint-Barthélémy en compagnie de la guide conférencière d'expérience [Cathy Mifsud](#). À partir de 13h, un pique-nique composé de plusieurs mets (version végétarienne possible) sera élaboré par [Giovanni Facchinetti](#), chef propriétaire du restaurant [Insitio](#) à Vaugines, le tout dans une ambiance musicale animée par Groove Express. Enfin, la journée s'achèvera avec le spectacle 'Dis Marcel' à 15h.

### Informations pratiques

Le tarif est fixé à 65€ par personne. L'événement ne peut accueillir que 150 participants, il est donc vivement conseillé de réserver sa place au plus vite. La billetterie est ouverte pendant encore quelques jours (jusqu'au samedi 10 ou lundi 12 mai). Pour réserver votre place, [cliquez ici](#).

Il est également possible de se rendre dans les bureaux d'informations touristiques de Cavillon Lourmarin, et Gordes pour réserver. Contact : 04 90 71 32 01 / [contact@destinationluberon.com](mailto:contact@destinationluberon.com)

Ecrit par le 3 juillet 2026

**Luberon  
en tous Sens**

Balade gastronomique, dégustation de vin  
& pique-nique de chef

**DIMANCHE 18 MAI 2025 à partir de 9h30**  
**VAUGINES**

TARIFS : 65€/PERSONNE

réservations et informations : [www.destinationluberon.com](http://www.destinationluberon.com) +33 (0)4 90 71 32 01 [contact@destinationluberon.com](mailto:contact@destinationluberon.com)

## Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise

Écrit par le 3 juillet 2026



Le **Château Maucoil** est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplant, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, **Bernard Duseigneur**, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.

Écrit par le 3 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« **Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil** »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille - débourement - traitements contre le mildiou et l'oïdium - ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu... « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le fils, François Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Écho du Mardi

## 50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».

Ecrit par le 3 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier [Jean-Claude Altmayer](#), qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papilles.

Écrit par le 3 juillet 2026



Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : [reservations@chateau-maucoil.com](mailto:reservations@chateau-maucoil.com) / 07 85 14 71 93

---

## Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.**

À commencer par [Château Fortia](#), propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres », confessent [Adèle Fougère](#), responsable du caveau, et [Michaël Travostino](#), gérant.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, [Le Clos du Caillou](#), dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique [Fanny Pierlot](#), responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 3 juillet 2026

[Château Mont-Redon](#) est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des [3 Cellier](#), les trois frères [Benoît](#), [Julien](#) et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le [Domaine Tourbillon](#), basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. Également présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : [le Château La Gardine](#), trois générations de vignerons affairés sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## Concours des vins d'Avignon : « Quels efforts faut-il faire pour investir ? »

Ecrit par le 3 juillet 2026



La 40e édition du [concours des vins d'Avignon](#) s'est déroulée à la Salle polyvalente de Montfavet ce samedi 29 mars, attribuant 132 récompenses. [L'événement anniversaire](#) rappelle cependant, au regard du contexte actuel, la grande nécessité d'accompagner les professionnels de la vigne.

C'est dans une ambiance sérieuse et impliquée que le jury de 150 personnes s'attelle à tester les 445 échantillons de vins en compétition. L'éclat sec du bouchon retiré, le versement rythmé du vin, le choquement des verres et le claquement des langues au palais constituent le protocole des évaluations successives du concours. Une démarche née à Avignon il y a 40 ans, qui ne visait qu'à aider les agriculteurs dans la durée après un millésime 1985 marqué.

*« Les médailles sont là pour attirer et rassurer. »*

*José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon*

Ecrit par le 3 juillet 2026

Le concours de 2025 fait sens plus que jamais dans ce cadre économique flou, où le secteur traverse une crise aggravée. « Nous subissons une période difficile, mais les médailles sont là pour attirer et rassurer, chaque acheteur étant ainsi sûr d'avoir un vin sans défaut », avance José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon. Depuis 2020, une baisse mondiale de 20% des rendements accentue la détresse des professionnels. Et malgré les médailles des concours des vins, « le décrochage du prix ne couvre plus le coût de production du vin, qui en 2024 a diminué de 30 à 40% pour les Côtes du Rhône », souligne le président.

*« Si vous allez mal, on va mal. »*

*Gilbert Marcelli, Président de la [CCI Vaucluse](#)*

L'appellation Côtes du Rhône est particulièrement impactée par cette crise, que la situation diplomatique internationale affecte. Intrônisé à la [Commanderie des Costes du Rhône](#) durant cette édition, le Président de la CCI de Vaucluse Gilbert Marcelli évoque en ce sens « les mesures farfelues venant des États-Unis à l'encontre de (leurs) valeurs », insistant sur le soutien des partenaires du concours. « Nous sommes à vos côtés. Merci d'exister, de vous battre, car vous représentez beaucoup pour notre territoire », commente-t-il auprès de l'organisation, avant d'ajouter « Si vous allez mal, nous allons mal ». D'autant que la particularité du territoire des Côtes du Rhône tient de sa dimension interdépartementale et interrégionale. Gilbert Marcelli admet qu'il serait « plus simple en étant une unité » face aux contraintes qui s'accumulent, pourtant les appellations Côtes du Rhône tentent de tenir bon.

*« Il n'y a eu que 70 % de rendement à Laudun. »*

*Luc Pélaquié, président du syndicat des vigneron de l'[AOC Laudun](#)*

« Localement, ce n'est pas la joie, il y a beaucoup d'arrachages », constate amèrement Luc Pélaquié, président du syndicat des vigneron de l'AOC Laudun. Le territoire est à l'honneur cette année dans le cadre du concours des vins d'Avignon. Une mise en lumière en contraste avec la réalité crue du terrain. « Il n'y a eu que 70% de rendement en 2024 dans l'appellation Laudun », précise le président du syndicat. Il rejoint le président de la CCI de Vaucluse sur la « situation délicate avec les États Unis » et évoque l'augmentation d'une « concurrence rude entre (eux), avec un prix plus rémunérateur pour les ventes directes en domaine. » Sur ce point, José Gonzalvez, le président du concours des vins d'Avignon, confirme la tendance avec l'exemple du vrac. « Des négociants achètent le raisin des viticulteurs et le mettent en bouteille, créant une concurrence sur les prix pratiqués, ce qui fait baisser le vrac pour créer plus de marge sur les bouteilles », explique José Gonzalvez.

Ecrit par le 3 juillet 2026

## Pas de visibilité

Selon le président, les aides à la distillation et à l'arrachage ne couvrent pas les frais des agriculteurs, ou du moins imposent des contraintes supplémentaires dans un contexte indéfiniment complexe : « sans visibilité, nous nous demandons quels efforts faut-il faire pour investir. » Les difficultés du terrain se répercutent plus loin dans la filière, avec des concours de vins disparaissant depuis 2020 : Pertuis, Piolenc, Tulette, Vinsobres... « On ne sait pas où l'on va et on peut s'attendre au pire », envisage José Gonzalvez. Il faut anticiper l'évolution du marché en se tournant par exemple vers la Chine où la consommation de vins se développe.

« Les coopératives sont nécessaires au viticulteur qui n'a pas de cave à gros volume ni les moyens d'exporter », rappelle le président du concours. Cependant, les maillons de la chaîne du vin restent fragilisés. José Gonzalvez souligne que « le jeune agriculteur amenant sa vendange à la coopérative est soumis aux aléas du marché, car si sa production se vend mal, il va devoir mettre la clé sous la porte. » Sans compter les familles qui, de génération en génération, œuvrent depuis des décennies pour le développement de ce patrimoine agricole mis en péril par les enjeux économiques et climatiques.



De gauche à droite : Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier Languedoc - Provence ;

Ecrit par le 3 juillet 2026

Rita Caron Barlerin ; Michel Gontard, président et co-fondateur du Concours des vins de la Foire d'Avignon ; José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon ; Luc Pélaquié, président du Syndicat des vigneronns de l'AOC Laudun.

Amy Rouméjon Cros

## Découvertes en Vallée du Rhône : l'avenir de la filière entre les mains de Trump ?



**La 13e édition de Découvertes en Vallée du Rhône, qui a lieu tous les 2 ans à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, s'est tenue au coeur du Palais des Papes ce mardi 1er avril. Un évènement qui concerne l'ensemble de la filière viti-vinicole de l'AOC, d'Ampuis à Nîmes, de Tain l'Hermitage au Duché d'Uzès.**

Ecrit par le 3 juillet 2026

Entouré par Damien Gilles, président du [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) et par [Samuel Montgermont](#), président de l'[UMVR](#) (Union des maisons de vins du Rhône), [Philippe Pellaton](#), président d'[Inter Rhône](#) évoque la situation actuelle prise en étau entre la forte déconsommation et les tarifs douaniers que menace d'appliquer le président Trump à nos vins. « Après le Covid, nous avons décidé de consacrer 60% de notre budget promotion à l'export. Mais dans la conjoncture actuelle, nous allons changer notre fusil d'épaule et mettre le paquet sur la France. La Vallée du Rhône, ce sont quand même 45 000 emplois, dont 19 000 directs et nous sommes la 2ème AOC de France derrière Bordeaux avec 2,2M hl en 2024 sur une superficie du vignoble de 63 307 ha. »

Philippe Pellaton poursuit : « Le volume est en forte baisse : -11% par rapport à 2023 (2,43Mhl) et -17% en moyenne sur les 5 dernières récoltes, la plus petite production depuis 40 ans ». Damien Gilles enfonce le clou : « Chaque année, elle recule, mais la qualité demeure, grâce à nos vignerons résilients qui s'adaptent au changement climatique comme aux habitudes des consommateurs. Le rouge reste en tête avec 75%, le rosé est 2ème avec 13% et le blanc progresse à 12%. La répartition en volume est composée à 45% d'AOC Côtes-du-Rhône, 12% de CDR-Village et 10% à parts égales pour les crus méridionaux de Vin doux naturel et de Ventoux. Trois appellations accusent une baisse importante : la Clairette de Die, les Costières de Nîmes et Grignan-les-Adhémar ». Il est aussi question de la part du bio qui progresse de 19% en 2023 à 22% l'an dernier et 60% des vignobles qui s'inscrivent dans une démarche environnementale.



Samuel Montgermont, Philippe Pellaton et Damien Gilles. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mais en dehors de ces sujets de satisfaction, le gros caillou dans la chaussure des vignerons de la Vallée du Rhône, en plus de la déconsommation, c'est l'exportation qui est suspendue à un fil du côté du 1er marché d'exportation des vins français, les USA qui représentent quand même 98M€ et 13% des volumes. Mais il n'est pas le seul. Le marché s'effondre aussi en Chine -36% (12M€), au Japon -23%

Ecrit par le 3 juillet 2026

(9M€), en Norvège (-6%) et au Danemark (-11%). Heureusement dans le Top 5 on retrouve la Belgique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Allemagne et la Suède. Les exportations représentent 106 millions de bouteilles pour une valeur de 509M€ avec des pays où nos vins sont de plus en plus appréciés, même si le volume est modeste. +15% en Australie (7500hl), +22% en Corée du Sud (5700hl), +64% au Brésil (2900hl).

En tout, les vigneronns de l'AOC exportent vers une quinzaine de pays (36% de leur production) et en interne, en France, 38% des vins sont commercialisés en grandes surfaces et 26% dans les réseaux de cavistes et grossistes. « Sur 20M€ de budget, nous allons en consacrer la moitié à la promotion intérieure avec des salons, un rapprochement avec les consommateurs, une communication plus marquée sur les 18 crus de l'appellation, une stratégie sur l'oeno-tourisme. Il nous faut absolument 'innover pour rester' donc survivre, insiste le président d'Inter Rhône. C'est à dire expérimenter de nouveaux cépages résistants à la canicule, aux maladies, avec un taux d'alcool moins élevé, des vins plus frais, plus légers, plus festifs, plus fruités pour attirer les jeunes générations. Apparemment les vins sans alcool n'ont pas le vent en poupe dans la Vallée du Rhône.

En attendant, l'épée de Damoclès des tarifs douaniers américains plane sur la tête de l'un des atouts majeurs de la Vallée du Rhône : la viticulture.