

Ecrit par le 3 juillet 2026

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end



Une centaine de vigneronns et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des [Printemps de Châteauneuf-du-Pape](#). De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-sédution menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12

Ecrit par le 3 juillet 2026

millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géosensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.



Ecrit par le 3 juillet 2026

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15^e année, 3^e manche avec de jeunes chefs très créatifs



Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Rebul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de

Ecrit par le 3 juillet 2026

l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figes séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



DR

Enfin, après avoir entendu les commentaires de chaque table et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique [Jean-Paul Anrès](#), président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de

Ecrit par le 3 juillet 2026

prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l'âme de nos vins », précise le président de l'[AOC Beauges-de-Venise](#).

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beauges-de-Venise passe au crible tous les engagements des vigneron pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vigneron, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous

Ecrit par le 3 juillet 2026

couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vigneron, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du [Domaine Durban](#) qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.

Ecrit par le 3 juillet 2026



BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE :

- Cépages Syrah - Grenache - Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon

Ecrit par le 3 juillet 2026

célébrés en deux temps cette année



[Le concours des vins d'Avignon](#) se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de [217 médailles](#) y ont été attribuées.

Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la [CCI de Vaucluse](#), l'[école hôtelière d'Avignon](#) et les [Disciples d'Escoffier](#). Il mettra à l'honneur l'[AOC Laudun](#), qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en [Cru des Côtes du Rhône](#). En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».

José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon

À l'occasion de la présentation de 40 ans du [concours](#), son président José Gonzalvez rappelle que

Ecrit par le 3 juillet 2026

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vignerons ».



Durant l'une des précédentes éditions du concours des vins d'Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d'Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d'un territoire pour le quarantenaire du concours. C'est l'[AOC Laudun](#) qui par sa [récente classification](#) (l'appellation est devenue le 18^e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l'objet d'une grande attention de la part du concours.

« Nous sommes le 18^e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis la création de l'appellation en 1947, insiste Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#). Et d'ajouter « cela donne de l'élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans. Vendredi 7 novembre 2025 à l'école hôtelière d'Avignon. 65€ par personne. 04 90 33 03 32. www.cdavignon.com

Ecrit par le 3 juillet 2026

[Concours des vins d'Avignon](#). Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d'activité d'Agroparc. Avignon



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#), Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

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

Ecrit par le 3 juillet 2026



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

Ecrit par le 3 juillet 2026

Bruxelles, mais elle aurait dû se concerter, discuter avec les syndicats du monde viticole 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 »



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 **Fédération** créée il y a près de 50 ans (en 1976) pour prendre en main leur avenir et valoriser leur travail.

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 [Lucien Stanzione](#) 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 [Thierry Vaute](#) 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, [Céline Barnier](#). Quant à lui, il gardera tous ses

Ecrit par le 3 juillet 2026

mandats nationaux.

Enfin, le préfet [Thierry Suquet](#) 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, [Pierre SAYSSET](#), 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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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

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

Ecrit par le 3 juillet 2026



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 vaclusien : Beaufort-de-Vaucluse, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puyméras, 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-Céno 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 Beaufile](#) 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. Ça 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 3 juillet 2026



Jean-Louis Montagnard

Ecrit par le 3 juillet 2026



Hervé Beaufiles

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, [Tinley Kramer](#) : « Mon père travaille dans les

Ecrit par le 3 juillet 2026

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, [Sébastien Fraychet](#) 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 vigneron, 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 **Concours des Vins d'Orange** 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, **Michel Bernard**, 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 **Anne Mouralis**. 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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vigneron 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 vigneron et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la [Région Sud](#), [Bénédicte Martin](#), 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 [Franck Alexandre](#), 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. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 trussée et braisée aux aromates 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 Beames 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 magnifique 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.

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



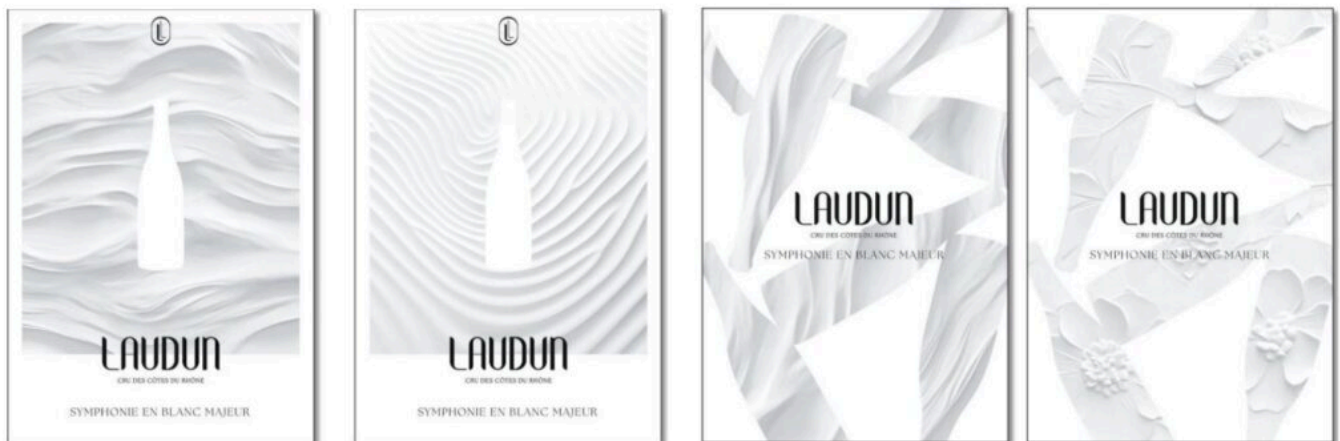
Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vigneronns de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

« 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 vigneronns gardois », conclut-il.

Ecrit par le 3 juillet 2026

« 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.