

Ecrit par le 3 juillet 2026

Autour du polar, autour du pinard, c'est parti pour la 3e édition de Polar Pinard à Bédoin



Les fondus au noir récidivent

Et nous adressent une troisième sommation : écouter, parler, voir et boire autour du polar et du pinard pendant 3 jours. Trois jours de dégustations, de bons mots, de belles pages , de surprises... et peut-être de mauvais genre ! Il y aura le traditionnel salon des auteurs et des dédicaces avec Pascale Expilly, Simone Gelin, Maurice Gouiran, Dominique Manotti, Patrick Nieto, Chantal Pelletier, Benoît Séverac et l'auteur jeunesse Pascal Brissy. Les débats aborderont - avec sobriété - la mémoire, l'histoire et la dystopie. La dégustation des vins sera assurée par les domaines Le Contrebandier, La Massane, Les Patys, Le Van et Les vigneron du Ventoux. Les librairies L'annexe de Malaucène ainsi que L'astucieuse renarde seront présentes pendant ces 3 jours.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Polar, Pinard, pas seulement parce que ça rime

Dans le roman policier français, on aime le vin peut-être plus que les alcools forts. Il est un personnage à part entière dans les intrigues : thriller dans les vignes, enquêtes dans les grands domaines ou alors plus simplement enquêteurs en addiction. Bédoin, niché au cœur de vignobles désormais renommés, bénéficie d'une richesse œnologique et a donné naissance à l'AOC Ventoux. On a parlé de « piquette » pour le vin comme on pu parler de « mauvais genre ou sous littérature » pour le polar. Ils ont conquis tous deux leur légitimité désormais et ce festival Polar Pinard scelle cette évolution qui allie qualité et diversité. Labels, AOC et prix littéraires font bon ménage.

L'auteur marseillais Maurice Gouiran, parrain du festival

De *La nuit des bras cassés*, publié en 2000, à *Et dire qu'il y a encore des cons qui croient que la terre est ronde !* en 2022, Maurice Gouiran n'a jamais cédé un pouce à ses engagements et à ses thèmes de prédilections : les racines, la fraternité, l'actualité arménienne, le goût du voyage et des pays méditerranéens, les bistrots de quartier... Il montera les marches du foyer de Bédoin dès 18h le vendredi, sera présent pendant les 3 jours pour les dédicaces et participera au débat du dimanche matin : 'Quand le polar réveille les mémoires'.

Pas de fête aux polars sans films noirs

On est gâté pour cette édition avec quatre films projetés par Cinéval : un thriller bien français en ouverture, *Le Doulos* de Jean-Pierre Melville, où on retrouve Belmondo, Régiani etc.. Puis *Fargo* des frères Coen qui n'a pas pris une ride. Les enfants ne seront pas oubliés le dimanche matin avec l'excellent *Le Château de Cagliostro* de Miyazaki. En clôture, *L'étoile filante* des belges Fiona Gordon et Dominique Abel, humour assuré.

Pour découvrir le programme complet, [cliquez ici](#).

Vendredi 18, samedi 19, dimanche 20 octobre. Foyer. Bédoin. 06 70 03 40 26 / fondusaunoir@gmail.com

AOC Ventoux : il est encore possible de s'inscrire pour le Banquet du Géant

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le Banquet du Géant, rendez-vous incontournable de l'automne proposé par l'[AOC Ventoux](#), revient pour une cinquième édition le dimanche 20 octobre à L'Isle-sur-la-Sorgue. Il est encore temps de réserver sa place avant que les inscriptions ne soient clôturées le lundi 14 octobre.

Cette année, ce sera la manufacture [Brun de Vian-Tiran](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue qui accueillera l'événement. Rendez-vous donc le dimanche 20 octobre pour un voyage gustatif en accord avec une sélection des vins de l'appellation. « Installer le Banquet du Géant à L'Isle-sur-la-Sorgue avait une signification particulière pour nous, explique [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC Ventoux. Avec l'intégration de la commune dans l'aire d'appellation en novembre 2023, il nous semblait essentiel de marquer cet événement. »

[L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue](#)

Une seule et même grande table sera dressée pour accueillir tous les convives, que seront mêlés aux vigneron de l'AOC Ventoux, munis de leurs bouteilles. Ce sera l'occasion parfaite pour échanger avec

Ecrit par le 3 juillet 2026

ces artisans de la vigne sur leur passion, mais aussi sur leurs domaines. Un DJ viendra parfaire ce rendez-vous avec une animation musicale conviviale.

La nourriture sera proposée par le restaurant l'islois [Phileas Club](#) avec des produits locaux. Au menu : gravlax de Truite de la Sorgue de la Maison Mayer, 'acidoux' avocat kiwi, carré de cochon de Monteux, risotto d'épeautre de Sault, fraîcheur de carotte et jus de cochon à l'amarena, fromage de chèvre de Pernes les Fontaines de la Maison Moga, miel de châtaignier truffé, et pour finir, la Troprovençale de la Maison Gaillardet, vanille et fleur d'oranger, accompagnée par un café rigoureusement sélectionné pour l'occasion par Sarmiento Torréfaction.

Pour réserver votre place (à partir de 16 ans), [cliquez ici](#).

Dimanche 20 octobre. 11h30. 59€. Brun de Vian Tiran. 2 Cour Victor Hugo. Isle-sur-la-Sorgue.

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône

Ecrit par le 3 juillet 2026



L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune étaient sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18^e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

Ecrit par le 3 juillet 2026

- 68% de rouge, 32% de blanc
- 591 ha de production en 2023
- 22 390 hl de vin produit en 2023

Vendanges mi-figue mi-raisin pour la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse

Ecrit par le 3 juillet 2026



« Le bilan n'est pas très réjouissant ». Ainsi s'exprime [Thierry Vaute](#), le président des [Vignerons Indépendants de Vaucluse](#), par ailleurs vigneron à Beaufort-de-Venise, dans les nouveaux bureaux du [Palais du Vin](#) à Orange-Sud. « Il reflète l'ambiance de nos vignobles avec un volume en recul de -20% à -30% selon les bassins du département. Le printemps a été arrosé, la pression phytosanitaire conséquente, heureusement, l'été a été chaud et sec, du coup ça a bien rattrapé l'état sanitaire. Mais le millésime 2024 va battre un record historiquement bas, pire qu'en 2021 à cause du gel, du mildiou voire de la coulure sur le Grenache. Mais la qualité est bien présente. »

[Céline Barnier](#), vice-présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse, en charge de l'œnotourisme, se félicite : « Nombre de domaines ont reçu nombre de visiteurs pour déguster les cuvées, savoir comment on travaille, de quoi est constitué le sous-sol, quels sont les cépages qui entrent dans l'assemblage de chaque couleur. Il y a eu des concerts, des food-trucks dans les vignes, des apéros. Bientôt un site en ligne au niveau national donnera le détail des animations. L'opération 'Vendangeur

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'un jour' a bien marché, les amateurs ont vu que ce n'était pas une sinécure de tailler les grappes, sans parler du travail quand elles arrivent dans le caveau. »

[Pierre SAYSSET](#), le directeur du Palais du Vin précise : « Sur 75 millions de touristes qui viennent en France, 12 visitent les caves, les vignobles. Nos paysages sont un facteur majeur de l'attractivité de Vaucluse, une manne financière. »



Céline Barnier, Pierre SAYSSET et Thierry VAUTE.

Thierry Vaute revient à la charge sur le climat socio-économique de cette rentrée d'automne : « Souvent on fait contre mauvaise fortune bon cœur, mais là notre bonhomie est impactée. Le modèle économique de l'agriculture se détériore, que ce soit pour les céréaliers, les éleveurs, les arboriculteurs et nous les vigneron. Ce n'est pas dans notre ADN de dire que ça va mal mais depuis 5 ans, on accumule les problématiques : les gilets jaunes, la Taxe Trump aux USA, le Covid et son cortège de fermetures des bars, restaurants et cavistes. Certains n'arrivent pas à rembourser les PGE. S'ajoutent à cela la tendance à la déconsommation globale du vin, en particulier du rouge, les aléas climatiques et on devient résilients. » D'ailleurs le 7 septembre dernier, *Les Echos* titraient sur le plongeon général de la production de vin, - 10%. « Le feu couve dans les campagnes, prévient-il. Depuis la crise de mars-avril, aucune réponse n'a été apportée à nos questions. Un ministre est parti, un autre arrive. Le ras-le-bol, les frustrations sont à leur comble, on ne compte plus les suicides de paysans, on a le moral dans les chaussettes. Ne vous étonnez pas si les tracteurs repartent à l'assaut des villes et bloquent tout. L'Etat doit absolument répondre présent rapidement. »

Néanmoins, Thierry Vaute veut rester optimiste et voir le verre à moitié plein... « Nous représentons 80% des vigneron de Vaucluse. Et notre filière est dans le top 3 de la balance commerciale, alors donnez nous de l'oxygène pour passer le cap. »

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse en chiffres :

- 11 000 hectares
- 47 appellations
- 400 domaines adhérents
- 30 millions de bouteilles vendues
- 81% de rouge - 10% de rosé - 9% de blanc
- Commercialisation : 55% en bouteilles / 45% en vrac
- Chiffre d'affaires autour de 300M€

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ban des Vendanges de Gadagne : le Parc de l'Arbousière en fête pour le millésime 2024



Depuis 2012, elles sont 5 communes à porter l'[AOC Gadagne](#) : Caumont, Châteauneuf-de-Gadagne, Morières, Saint-Saturnin-les-Avignon et Vedène pour environ 125 hectares de vignobles sur un terroir de galets roulés. Et c'est ce village où est né le '[Félibrige](#)' qui a accueilli samedi 7 septembre le Ban inauguré par une énorme grappe portée à bout de bras par la [Confrérie des Taste Grappes](#) qui fait le tour du parc, au milieu de centaine de participants.

Sébastien Clément est président de l'AOC et propriétaire avec sa sœur Lorette, la plus jeune vigneronne du coin, du [Domaine des Garriguettes](#). « Nous sommes une petite appellation avec 250 000 bouteilles par an. Heureusement, nous avons été épargnés par le mildiou sur ce plateau d'un peu plus de 100 mètres d'altitude. Nous n'avons pas non plus souffert de la sécheresse cet été. D'ailleurs, la vigne continue de pousser. Certes, nous n'allons pas battre des records de volume, mais la qualité, elle, sera là. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Sébastien et Lorette.

D'habitude, la fête se déroule un peu à l'étroit, au cœur du village. Cette fois, à l'Arbousière, on a pu faire entrer sept food-trucks en plus de mange-debouts, de tables et de bancs, avec un orchestre entraînant. Du coup, il y avait davantage de fréquentation, surtout des familles avec landaux et poussettes. [Xavier Anglès](#) est à la tête de la Confrérie des Taste Grappes et du [Domaine du Bois de Saint Jean](#) avec son frère Vincent, une famille de vigneronnes depuis 1585. « Qu'on évoque Dionysos, Bacchus ou Saint-Vincent, le but, c'est de proclamer le début des vendanges. On les entame ces jours-ci et la maturité est là, espérons qu'il pleuve un peu. » Autre vignoble qui avait son stand, samedi soir, me [Domaine de la Chapelle](#) de la famille Boussier, installée ici depuis 70 ans, depuis 1954, dont la cuvée de Côtes-du-Rhône rouge avec un zeste de mourvèdre fait toute la différence.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Xavier Anglès

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

« Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme

Ecrit par le 3 juillet 2026

particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1^{re} en octobre 2023 à intégrer le 1^{er} label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archambault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ». Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant

Ecrit par le 3 juillet 2026

à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vigneron sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Cunoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 3 juillet 2026



De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archambault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Ecrit par le 3 juillet 2026

En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Ecrit par le 3 juillet 2026

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vignerons sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vignerons des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ecrit par le 3 juillet 2026

Ensemble, la [SAFER](#) (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

[Franck Alexandre](#), vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique : « Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vigneron du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Une opération dans l'intérêt des vigneronns locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vigneronns, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 3 juillet 2026



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 3 juillet 2026

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc



Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan,

Ecrit par le 3 juillet 2026

Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique [Michel Bernard](#), vigneron, propriétaire du [Château Beauchêne](#) à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'œnotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10^e génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

Ecrit par le 3 juillet 2026

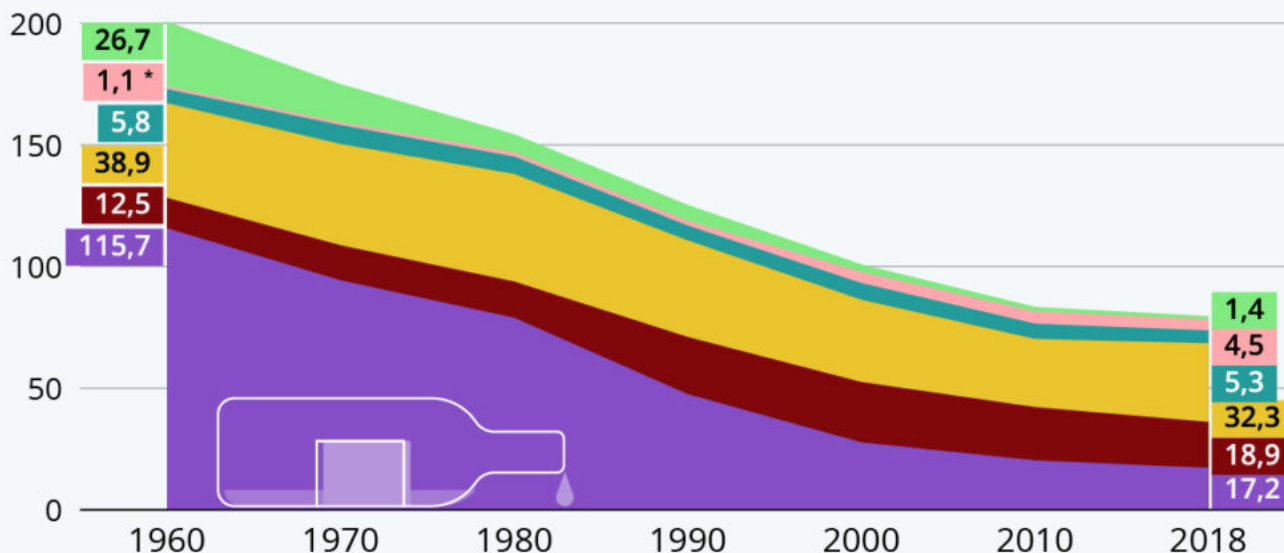
Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?

« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du '*French Paradox*'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1^{er} verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

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

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



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

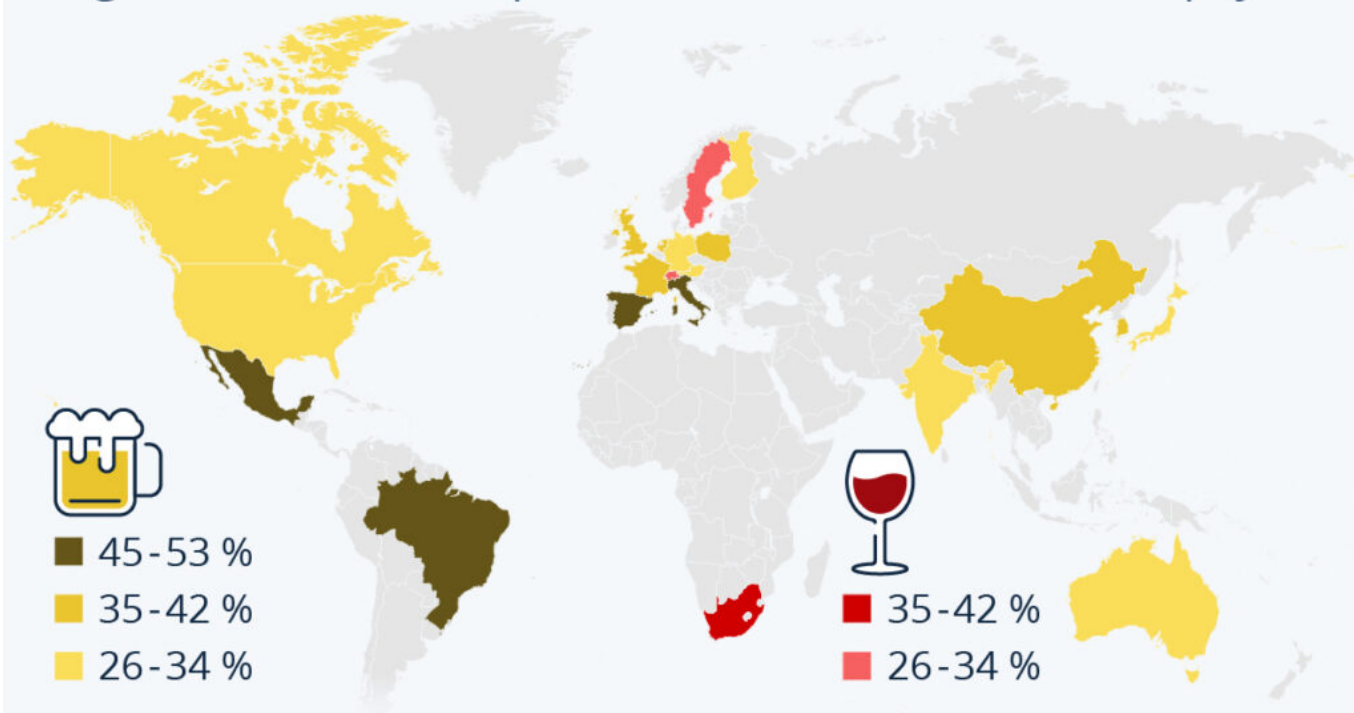
Source : Insee



Ecrit par le 3 juillet 2026

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin

Ecrit par le 3 juillet 2026

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Ecrit par le 3 juillet 2026

L'œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c'est un 2^e métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c'est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l'œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l'œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l'image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu'il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l'évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaisons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : 'Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution'.



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Château Beauchêne

Contact : info@chateaubeauchene.com / 04 90 51 75 87