

Ecrit par le 3 juillet 2026

'Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du

Ecrit par le 3 juillet 2026

'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles

Ecrit par le 3 juillet 2026

Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vignerons et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vignerons, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Depuis plus de 50 ans, sur les contreforts du

Ecrit par le 3 juillet 2026

Géant de Provence, l'AOC Ventoux a su tirer ses vins vers le haut



C'est en 1973 que l'[Institut National de l'Origine et de la Qualité](#) (INAO) a décerné aux vignerons du [Ventoux](#) l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un vignoble à cheval sur deux Parcs Naturels Régionaux, ce qui est unique, donc un environnement protégé et un micro-climat particulier avec un soleil de plomb le jour et des nuits fraîches même en été, pour des vignobles plantés entre 200 et 600 mètres d'altitude ce qui donne des vins frais et équilibrés, sur un sol calcaire, de sables, d'éboulis et d'alluvions. Aujourd'hui, L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron viennent de rejoindre l'AOC, qui représente en tout 53 communes, dont Apt, Le Barroux, Bonnieux, Caromb, Gargas, Gordes, Mazan, Rustrel, Saignon ou encore Venasque.

Le président de l'AOC Ventoux, [Frédéric Chaudière](#), qui représente environ 145 caves, 130 particulières et 13 coopératives qui, elles, regroupent entre 700 et 800 exploitations vitivinicoles, fait le point sur la

Ecrit par le 3 juillet 2026

situation sanitaire du vignoble. « Nous venons de vivre 2 semaines caniculaires, après deux étés très secs en 2022 et 2023. On a aussi eu de la pluie au printemps qui a provoqué du mildiou, tout le monde a été plus ou moins touché, mais globalement, il a été assez contenu. Second phénomène auquel les vigneron ont été confrontés, le gel avec plusieurs épisodes en avril, dans la zone Sud du Calavon autour de Goult avec parfois 50% de la récolte impactés. Mais aussi dans le piémont du Ventoux à Villes-sur-Auzon, Bédoin. Chez moi, sur la propriété familiale de [Château Pesquié](#) à Mormoiron, à vue de nez, on a perdu entre 15 et 20% de raisins. Au niveau national, d'après les derniers relevés, entre le mildiou et le climat, la production devrait baisser de 40 millions d'hectolitres en 2024. Nous en Vaucluse, on avait produit 230 000 hl l'an dernier, qui étaient déjà en retrait de -7% par rapport à 2022 (250 000 hl). Là, nous avons du beau raisin, la qualité est là, la maturité aussi, mais la quantité, on ne sait pas. En général, il y a un gros orage autour du 15 août, on va bien voir, ce serait pas mal pour les grains après cette chaleur. »

Côté consommation de vin dans l'Hexagone, c'est la décroissance continue, -70% en 60 ans. Pendant que les chais sont pleins, la trésorerie des vigneron est souvent à sec. « Nous assistons à un changement générationnel avec les jeunes, du vin-aliment, on est passé au vin-plaisir, dit Frédéric Chaudière. D'importantes campagnes d'arrachage ont eu lieu à l'automne, ce qui a redonné un équilibre entre l'offre et la demande. Dans le Ventoux, nous avons moins de sorties de rouge, en revanche, le blanc poursuit sa progression, on a aussi assisté à un petit rebond du rosé, et les consommateurs apprécient les trois couleurs. Lors de notre fête fin juin, dans la cour de la Bibliothèque-Musée L'Inguimbertaine à Carpentras avec le festival Kolorz, on a enregistré près de 2 000 personnes pour le concert de Cerrone. »

Pour les domaines de l'AOC Ventoux, comme Château Pesquié, les parcelles de vignes précoces seront vendangées début septembre, mais la plupart des viticulteurs de l'appellation ([Fondrèche](#), Canto-Perdrix, [La Verrerie](#), [Piéblanc](#), La Ferme Saint-Pierre, [Ruffinato](#), [Peyre](#), [Delas](#)) devraient entamer la récolte autour du 10 septembre.

Contact : 04 90 63 36 50

Les Côtes du Rhône brillent à travers le monde grâce à leurs Baronnie

Ecrit par le 3 juillet 2026



Si la Commanderie des Costes du Rhône a dû annuler son traditionnel chapitre d'été à Suze-la-Rousse au mois de juin au cours duquel devaient être intronisées de nombreuses personnalités à cause des élections législatives, ses Baronnie, elles, continuent de faire briller l'appellation à travers le monde.

Au mois de juin, les Baronnie des Côtes du Rhône ont organisé de nombreux événements, tels que des dégustations, des soirées, ou encore des intronisations et des rencontres, qui ont servi la notoriété de l'appellation.

Par exemple, la Baronnie suisse a tenu son chapitre au musée olympique de Lausanne, et le 8 juin à Drummondville, a eu lieu le 27^e chapitre de la Baronnie canadienne. Durant ces événements, de nouveaux chevaliers ont été intronisés. Tout comme au 20^e anniversaire de la Baronnie belge, où le Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône Patrick Galant était présent et où l'appellation Vaqueyras était invitée d'honneur. La Baronnie de Québec a tenu son 108^e chapitre à la Résidence de France le 11 juin, un rendez-vous des plus importants pour les Côtes du Rhône. La Baronnie de Montréal a quant à elle accueilli, le 19 juin dernier, 60 convives à une soirée privée 'Découverte / Dégustation' de vins de la Vallée du Rhône Nord.

Oyez ! Oyez ! La Fête Médiévale de la Véraison, c'est ce week-end à Châteauneuf-du-Pape



La Véraison, c'est le moment où les grains de raisin passent du vert au rouge, la quantité d'acide diminue, celle du sucre augmente, tandis que s'élaborent la maturité et les tanins. Moment capital pour les vignerons après le débouillage et la floraison et avant les vendanges. C'est le moment choisi depuis 1985 pour célébrer le vin, le patrimoine et l'histoire en souvenir du Pape Clément VI qui, au XIV^e siècle, quittait Avignon pour prendre ses quartiers d'été dans le château de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Du vendredi 2 au dimanche 4 août, le village va plonger dans le passé avec « La Rue des Ripailles » et « La Place des Campements », totalement investies par le Moyen Âge, une centaine d'étals, des jongleurs, des cracheurs de feu, des acrobates, des blasons héraldiques, des baladins, des défilés en tenues d'époque, des démonstrations d'armes anciennes, des vols de rapaces, des déambulations d'ânes, des concerts. Évidemment, les caves et caveaux de l'appellation seront ouverts, comme les bars et restaurants, pour accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs tout au long de ce week-end.

Contacts : *gratuit jusqu'à 18 ans, 5€ le bracelet d'entrée, 10€ avec le verre de dégustation*
accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com / fetes@mairie.chateauneufdupape.com / 04 90 83 71 08
www.chateauneufdupape.org



Ecrit par le 3 juillet 2026

L'événement 'Vaison voit rouge' revient pour une 3e édition



Le [syndicat intercommunal des vignerons de Vaison-la-Romaine](#) organise une nouvelle édition de l'événement 'Vaison voit rouge !' du mercredi 10 au mercredi 17 juillet. Durant toute la durée de la manifestation, la ville, les commerces et les restaurants vont se teinter de rouge, la couleur de l'[AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine](#), qui s'étend sur les communes de Vaison-la-Romaine, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.

Les vins rouges de l'appellation seront à l'honneur lors de plusieurs soirées, qui débiteront à 18h, durant lesquelles un char décoré et des groupes musicaux animeront les rues de plusieurs communes. Autour, les vignerons feront déguster leurs cuvées moyennant l'achat d'un verre à 2€.

Le char débutera sa tournée avec la fanfare Brass Coulée Titanic Orchestra le vendredi 12 juillet à

Ecrit par le 3 juillet 2026

Vaison-la-Romaine au départ de la Grande rue, puis le samedi 13 juillet au départ du Cours Taulignan. Le lundi 15 juillet, ce sera autour du village de Buisson d'accueillir les festivités avec le groupe Les Woobies, suivies d'une soirée brasero. Enfin, le char des vigneronns fera étape à Villedieu le mercredi 17 juillet avec les Plattband.

Beaumes-de-Venise : soirée football et DJ au Domaine de Coyeux



Ce vendredi 5 juillet, le [Domaine de Coyeux](#), situé à Beaumes-de-Venise, organise une soirée gourmande et musicale 'Nouba dans les Dentelles'.

Ce vendredi, l'humeur sera à la célébration et à l'esprit d'équipe au Domaine de Coyeux, propriété du

Ecrit par le 3 juillet 2026

groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beumes-de-Venise, diffusera le match des 1/4 de finale de l'Euro 2024 qui opposera la France au Portugal demain soir à 21h.

Les vins du domaine seront mis en avant lors de cette soirée 'Nouba dans les Dentelles', et une petite restauration sera disponible sur place. Les DJs Peck et Galabru seront chargés de l'ambiance musicale. Les participants bénéficieront d'une vue imprenable sur les vignes, sur les majestueuses Dentelles de Montmirail, et sur le magnifique Géant de Provence.

Informations au 06 79 20 14 65 ou par mail à l'adresse oenotourisme@strasser-radziwill.com Vendredi 5 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. 167 Chemin du Rocher. Beumes-de-Venise.

[Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beumes-de-Venise](#)

L'AOC Vacqueyras a choisi les 3 cuvées ambassadrices du Festival d'Avignon 2024

Ecrit par le 3 juillet 2026



Pour la 26^e année, le [Cru Vacqueyras](#) a organisé la sélection officielle des trois cuvées ambassadrices de la 78^e édition du [Festival d'Avignon](#). Comme chaque année, un blanc, un rosé et un rouge ont été choisis. Les bouteilles seront habillées d'une étiquette spéciale combinant l'étiquette d'origine du vigneron et l'affiche du Festival.

Un jury composé de journalistes, vignerons, œnologue, sommelières, et membres de l'équipe du Festival d'Avignon, a choisi parmi une vingtaine de vins de l'appellation un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé.

Ainsi, la cuvée 'Pavane' 2022 (rouge) de la [Bastide Saint Vincent](#), la cuvée 'Le Fleurantine' 2022 (blanc) du [Domaine La Fourmone](#), et la cuvée 'Louis H' 2023 (rosé) du [Domaine Julien Delhomme](#), sont devenues les ambassadrices de la 78^e édition du Festival d'Avignon.

Les trois cuvées seront mises en lumière lors des temps forts du Festival In, qui aura lieu du 29 juin au 21 juillet, et seront offertes aux artistes et invités de prestige du Festival.

Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition



La 6^e édition des Sunsets Vignerons aura lieu du mardi 18 juin au mardi 10 septembre dans divers lieux du Luberon. Cette année, près de 30 domaines viticoles vous ouvriront leurs portes autour de différentes thématiques pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs vins.

Du 18 juin au 10 septembre, l'office de tourisme Destination Luberon organise 13 rendez-vous exceptionnels au sein d'une trentaine de domaines viticoles du Luberon autour de six thématiques : autour de l'olive, les plantes aromatiques, les saveurs du Luberon, les légumes et fruits du soleil, la tomate dans tous ses états, ainsi que les chefs et millésimes.

Ecrit par le 3 juillet 2026

À chacune des 13 dates, plusieurs domaines accueilleront le public pour une soirée de 18h30 à 21h en trois étapes avec une balade dans les vignes, une visite des chais et des caves, et une soirée accord mets et vins. Si le concept est identique pour tous les domaines, l'événement promet une soirée différente à chaque rendez-vous et dans chaque lieu.

Des soirées tout en simplicité et convivialité

Durant 30 à 45 minutes, le vigneron accompagne les participants au cœur des vignes pour découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, l'ampélographie, etc. S'ensuit une visite des chais et de la cave pour en apprendre plus sur la vinification, le tout en petit comité.

Enfin, les participants pourront profiter d'une soirée accord mets et vins au coucher de soleil. Les Sunsets Vignerons sont l'occasion d'en apprendre plus sur les différents vins des domaines, de la culture des vignes à la dégustation des vins, en passant par les étapes de macération, fermentation, etc.



©Destination Luberon

Les domaines participants

- [La Royère](#) à Oppède (les mardis 18 juin, 9 juillet, 20 août, 10 septembre)
- [Château St-Pierre de Mejans](#) à Puyvert (les mardis 18 juin, 16 juillet, 27 août)

Ecrit par le 3 juillet 2026

- [Domaine de Fontenille](#) à Lauris (les mardis 18 et 25 juin, 16 et 23 juillet, 13 et 20 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes (les mardis 18 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine du Coulet Rouge](#) à Roussillon (les mardis 10 juin, 13 août)
- [Domaine des Garriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne (les mardis 18 juin, 9 et 16 juillet)
- [Château Val Joanis](#) à Pertuis (les mardis 18 juin, 3 et 10 septembre)
- [Mas des Infermières](#) à Oppède (les mardis 25 juin, 23 juillet, 10 septembre)
- [Château La Verrerie](#) à Puget (les mardis 25 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
- [Château La Sable](#) à Cucuron (les mardis 25 juin, 2 juillet)
- [Château Constantin](#) à Lourmarin (les mardis 16 et 23 juillet)
- [Domaine de La Verrière](#) à Goult (le mardi 23 juillet)
- [Domaine La Tuilière](#) à Murs (les mardis 23 juillet, 6 août)
- [Marrenon](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 23 juillet, 20 août)
- [Château Saint Pons](#) à Villars (les mardis 9 et 16 et 30 juillet, 13 et 20 août)
- [Le Temps des Sages](#) à Cabrières-d'Aigues (les mardis 16 et 30 juillet)
- [Les Terrasses d'Adrien](#) à Sannes (les mardis 30 juillet, 3 et 10 septembre)
- [Château Grand Callamand](#) à Pertuis (le mardi 30 juillet)
- [Cave de Bonnieux](#) (les mardis 9 juillet, 27 août et 10 septembre)
- [Château de Sannes](#) à Sannes (les mardis 2 et 9 juillet, 6 août)
- [Louérian Terres d'Alliance](#) à Cucuron (le mardi 2 juillet)
- [Domaine du Collet Vert](#) à Pertuis (les mardis 2 et 16 juillet, 6 août)
- [Domaine La Garelle](#) à Oppède (les mardis 16 juillet, 20 août)
- [Cave de Sylla](#) à Apt (les mardis 6 et 20 août)
- [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 9 juillet, 20 août)
- [Domaine de la Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon (les mardis 9 juillet, 13 août)
- [Domaine des Peyre](#) à Robion (le mardi 9 juillet)
- [Château de Mille](#) à Apt (le mardi 13 août)

Les soirées sont au prix de 32€ (14€ pour les -10ans). Les soirées Chefs & Millésimes, le 10 septembre, sont au prix de 45€ (25€ pour les -10ans)

Pour réserver votre place à l'un ou plusieurs des Sunsets Vignerons, [cliquez ici](#).

Châteauneuf-du-Pape : transmission en

Ecrit par le 3 juillet 2026

douceur des vignes du Domaine Saint Préfert



À un parterre d'invités venus de toute la France, [Isabel Ferrando](#) a officiellement présenté sa fille [Guillemette Giraud Ferrando](#) qui va progressivement lui succéder à la tête du [domaine qu'elle a créé en 2000](#). À l'époque, elle avait quitté le monde de la banque pour s'installer au Chemin Saint Préfert avec son mari, Germain Giraud, et Guillemette, alors âgée de 5 ans. Et elle a étudié les galets roulés, safres, sables ocres qui font la richesse des 32 hectares du sous-sol de sa propriété à Châteauneuf, mais aussi la vinification, l'élevage des vins et la magie des assemblages.

Depuis, Isabel Ferrando a travaillé, elle s'est battue bec et ongles. Sa devise : « Ardet in hostem » (le combat accroît mon ardeur). Elle a su s'imposer dans ce monde d'hommes, elle est plébiscitée par la critique et collectionne les récompenses. Dès 2003, Robert Parker, l'auteur du dictionnaire éponyme titrait : « A star is born » et en 2007 il attribuait la note maximale de 100/100 pour l'un de ses vins. À l'automne dernier, la Revue des Vins de France la mettait à la une en la surnommant « La Papesse de

Ecrit par le 3 juillet 2026

Châteauneuf-du-Pape. »

Elle qui élève ses vins en amphores de terre cuite, foudres de chêne et cuves béton, qui a investi plus de 3M€ pour une superbe cave de vinification bleue et acier, exporte 75% de ses 60 000 bouteilles dans 48 pays, sait que la consommation évolue. « Nous nous adaptons avec des rouges moins rustiques, plus frais et plus fruités. Et comme le blanc connaît un réel engouement, nous avons sorti un vin de France à 13° très prisé par les jeunes notamment et qui s'arrache (plus de 10 000 bouteilles vendues). Il s'appelle « Stella ducit », qui est la devise de la commune du Thor, d'où était originaire le papa de Guillemette et qui signifie 'L'étoile nous guide' en latin. »



Guillemette Giraud Ferrando, née à Carpentras il y a 26 ans, a grandi entre barriques et tonneaux, mais

Ecrit par le 3 juillet 2026

au départ, elle n'avait pas vraiment envie d'y passer sa vie. Partie à Paris-Dauphine pour faire ses études, hypokhâgne et khâgne, elle enchaînera avec Londres et Berlin pour peaufiner un master en management, puis un BTS de viti-œnologie à Beaune, au cœur de la Bourgogne, au pays des Brouilly et Romanée-Conti. Bardée de diplômes, elle parfait ses connaissances chez les vigneronns de la Napa Valley en Californie et en Afrique du Sud où nos cépages (Chardonnay, Pinot, Cabernet-Sauvignon, Merlot) font de magnifiques vins.

Avec la crise sanitaire, confinement oblige, Guillemette est revenue à la maison, à Saint Préfert, a donné un coup de main, s'est finalement prise au jeu et a décidé de travailler avec sa maman, ce qui a forcément ravi Isabel Ferrando.

Du coup, la transmission s'est organisée en douceur. « Isabel atteignait les sommets, Guillemette va tutoyer les étoiles », a écrit un critique. Bon sang ne saurait mentir. Lors de la présentation de sa fille aux dizaines d'invités triés sur le volet, Isabel Ferrando a parlé de ses cuvées, 'Colombis', 'Collection Charles Giraud', 'Clos Beatus', 'Cuvée spéciale Vieilles Clairettes', qui vont de 30€ la bouteille jusqu'à 600€ pour la 'F 601', du numéro de la parcelle où poussent des vignes 100% Cinsault. « Je sais, c'est fou, c'est indécent », reconnaît Isabel Ferrando. « Mais quand on aime, on ne compte pas », a répondu dans l'assistance un fan venu de Nîmes. Il explique : « Je m'intéresse au Saint Préfert depuis qu'elle a commencé. Elle travaille merveilleusement ses vins, j'ai toute sa série depuis 2007 et je suis emballé, totalement conquis », confie-t-il. Du coup, il est même prêt à acheter un jéroboam (soit x4 bouteilles) à 2 400€.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Contact : contact@famille-ferrando.com / cave@famille-ferrando.com / 04 90 83 75 03