Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Châteauneuf-du-Pape, Deux femmes à la tête de Saint-Préfert



« Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert », le nouveau nom du Domaine s'affiche, couleur azur & argent sur la façade de la propriété. Et certains vignerons du coin, machos voire jaloux, s'étranglent quand ils voient Isabel Ferrando, à la une de la Revue des Vins de France de septembre 2023, surnommée « La papesse de Châteauneuf »…

Son histoire d'amour avec la vigne remonte aux années 2 000.
A l'époque, Isabel Ferrando quitte le monde de la banque pour poser ses valises en 2002 Chemin Saint-Préfert, au sud du village de Châteauneuf. Avec son mari (Germain Giraud, meunier et patron du moulin éponyme au Thor) et sa fille, Guillemette, 5 ans. Elle découvre alors ce monde nouveau, ce terroir, ces cépages, ces galets roulés et ces saffres.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Dès 2 003, Robert Parker, le redouté critique et dégustateur américain
qui a bouleversé la vie de nombre de vignerons, titre « A star is born » dans son dictionnaire des vins, en parlant d'Isabel Ferrando. Ce qui lui vaut instantanément une renommée mondiale. En 2007, elle obtient la note mythique de 100 / 100, et ça continue en 2020 avec Jeb Dunnuck, un autre critique américain qui la classe carrément dans son Top 10, devant le Champagne Louis Roederer (14ème)… Quant au meilleur sommelier du monde, Olivier Poussier, dans son « Guide des Meilleurs Vins de France 2024 » (à paraître le 24 août prochain), il classe parmi ses coups de cœur le Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022 du Domaine de la Famille Ferrando, qui associe, dit-il « la maturité à la fraîcheur, qui est très aérien, avec des élevages poudrés, des arômes coincés entre la Roussanne bien mûre et juteuses et fruits jaunes et une dimension minérale qu'apporte la Clairette ».

Aujourd'hui Isabel Ferrando,
est à la tête de 24 hectares de vignes, 2/3 en appellation Châteauneuf, 1/3 en AOC Côtes-du-Rhône. Elle produit 60 000 bouteilles par an, dont 75% sont exportés surtout vers les Etats-Unis et la Communauté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Européenne. Malgré la baisse de consommation de vin rouge, elle ne s'inquiète pas. « Nous nous adaptons à la demande, avec moins de rusticité, moins d'alcool, plus de fraîcheur et de fruité pour nos rouges. Quant aux blancs qui connaissent un véritable engouement, notamment auprès des jeunes, nous avons sorti un petit vin de France qui s'arrache, (10 000 bouteilles commercialisées), avec la cuvée 2022 à 13° « Stella ducit », qui était la devise du Thor (« L'étoile nous guide »), en hommage à Germain, le papa de Guillemette qui nous a quittées les 22 mai 2019. »

Au bout du Chemin Saint-Préfert,
les vendanges viennent de débuter tambour battant pour les blancs « Avec une équipe de 19 saisonniers colombiens et équatoriens extraordinaires » souligne Isabel Ferrando. « Il travaillent avec notre douzaine de salariés, dont pour moitié des femmes. 2024 sera un millésime magnifique, on a eu du soleil et de la chaleur quand il fallait, de la pluie fin juillet et le week-end dernier, pas de mildiou, c'est parfait ». Elle qui a investi 3M€ en 2009 dans une nouvelle cave de vinification, qui a rénové tout le matériel de pressage et de fermentation des grappes, élève 1/3 de ses vins en cuves béton, 1/3 en foudres de chêne et 1/3 en amphores de terre cuite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Isabel Ferrando et sa fille, Guillemette

Cette année 2023 marque une date particulière pour Isabel Ferrando,
avec l'arrivée au domaine de sa fille, Guillemette, que rien au départ ne destinait au métier de la vigne. Elle l'explique elle-même : « Certes, j'ai grandi au milieu des raisins, des barriques et des tonneaux mais à 18 ans je suis partie à Paris où j'ai fait hypokhâgne et khâgne. A l'époque, je me suis dit « Jamais je ne ferai de vin. Avec la crise sanitaire et le confinement, j'ai suivi les cours de l'Université Dauphine par internet et passé ma licence d'économie appliquée en ligne, ici, à Châteauneuf. J'ai cherché un job d'été, mais comme les caveaux, les bars et les restaurants étaient fermés et qu'on avait du mal à trouver des saisonniers, j'ai donné un coup de main au domaine. Et j'ai adoré. Mais je n'ai rien dit à maman. J'ai alors poursuivi mes études à Londres, puis dans une école de commerce de Berlin, pour un master de management. Mais devenir consultante, derrière un bureau, ne me disait rien. »

« Je voulais du concret, sur le terrain.
J'ai eu l'idée de travailler sur un BTS viti-oenologie à Beaune, au coeur de la Bourgogne, avec comme maître de stage, Jean-Marc Roulot. Là, ça a fait tilt ! La révélation, que du bonheur. Ma décision était prise de rejoindre maman, mais auparavant, pour parfaire mes connaissances, je suis allée en Californie, dans un vignoble de la Napa Valley, la Mecque du vin USA, puis en Afrique du Sud et je m'apprête à passer 2 mois en Espagne. Après je m'installerai ici, où maman me transmettra son expérience et m'aidera pour la gestion du Domaine et moi, je m'occuperai plutôt de la production ».

En février dernier, le journaliste Roberto Petronio
classait les vins du domaine « Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert » parmi l'élite des grenaches du monde. 70 cuvées avaient été sélectionnées et il avait donné une note de 98-99 / 100 à la Cuvée Châteauneuf-du-Pape Colombis. « En 20 ans, Saint-Préfert, entre les mains d'Isabel Ferrando, est devenu un domaine majeur. Elle est passée de vins plantureux à des vins fins et précis. Cette cuvée s'inscrit au sommet de notre classement par son raffinement et son toucher de bouche grâcieux, sans rien perdre de son âme méridionale ». Déjà seule, Isabel Ferrando atteignait des sommets. Ensemble, avec sa fille Guillemette, elles vont sans doute tutoyer les étoiles. Une nouvelle aventure commence. Un nouveau chapitre va s'écrire mais à quatre mains !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Foudres

Vins : « N’est plus Rhône, qui veut ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Ouf de soulagement du côté du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône, la cour d'appel de Paris, a condamné une société de vente de vins pour le dépôt de plusieurs marques incluant le terme « Rhône », terme distinctif de l'appellation Côtes du Rhône. Avec cette décision de justice les vins des Côtes du Rhône disposent aujourd'hui d'une protection juridique de leur marque face aux usurpateurs de tous poils.

Les batailles juridiques visant à protéger des marques, surtout si elles sont attachées ou se confondent à des terroirs, sont difficiles mais totalement justifiées. Celles des Côtes du Rhône a été particulièrement longue et difficile. Le syndicat s'est d'ailleurs associé sur le dossier avec l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité). D'autres régions viticoles ont connu des cas semblables. On se souvient de la guerre homérique que se sont livrés les champenois pour protéger leur marque et leur vin. Incroyable, le vin le plus connu et le plus prestigieux au monde (après ceux des Côtes du Rhône bien sûr), n'était pas bien protégé. Même une grande marque de parfum s'est engouffrée dans la brèche et avait baptisé l'un de ses élixirs olfactifs du nom du fameux breuvage… Après des années de procédures nos champenois ont fini eux aussi par l'emporter. Et désormais tous ceux qui auraient la mauvaise idée d'utiliser le nom se verront envoyer des escadrons d'avocats et leurs cortèges de mise en demeure. Ne substituerait qu'une poche de résistance du côté de la Crimée où quelques vignerons n'auraient pas baissé les armes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

et continueraient d'appeler champagne leur vins mousseux. Mais pour l'instant on ne va pas ouvrir un nouveau front avec la Russie, il y a d'autres priorités…

> **« Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages**

Pour revenir à nos vins des Côtes du Rhône, il est important de noter que la cour d'appel s'est rendu aux arguments des viticulteurs et que la dénomination enregistrée dans le cahier des charges ne peut être utilisée qu'à l'identique, sans imitation ou évocation. Mais le plus intéressant est à suivre : cette imitation ou évocation porte sur l'un ou l'ensemble des composants d'une appellation. Ainsi, pour la cour, « Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, son utilisation par des tiers non soumis au cahier des charges, et au demeurant la société de vin en question, est condamnable. Si les choses ont le mérite d'être claires, cette décision de justice risque de faire des jurisprudences intéressantes. En attendant du côté du syndicat on a dû ouvrir quelques bonnes bouteilles de Côtes du Rhône, aujourd'hui bien protégés, pour fêter l'événement.

---

6 vins des Côtes du Rhône médaillés aux Vinalies Mondial du Rosé



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Du 1er au 3 avril dernier, la ville de Marseille a accueilli la 19e édition du concours des Vinalies Mondial du Rosé, organisé par l'Union des œnologues de France. Une vingtaine de vins de la Vallée du Rhône ont reçu une médaille, dont six en Côtes du Rhône.

Les Vinalies Mondial du Rosé sont un concours qui valorise les plus beaux terroirs d'expression des vins rosés du monde. Plus de 1400 échantillons de vins sont présentés par les vignerons du monde entier chaque année et évalués par un jury composé de'une soixantaine d'œnologues et experts. Le concours récompense les meilleurs rosés qui peuvent obtenir une médaille d'argent, une médaille d'or ou une médaille grand or. Environ 30% des vins présentés sont médaillés à l'issue du concours.

Plusieurs appellations de la Vallée du Rhône ce sont distinguées lors de ces Vinalies, dont les AOP Ventoux et Luberon, l'IGP Méditérannée, ou encore l'AOP Côtes du Rhône. 6 rosés de cette dernière appellation ont remporté une médaille, dont deux argent, trois or, et un grand or :

- La cuvée Terroir Rosé 2022 de la Cave des Vignerons réunis, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Côtes du Rhône Tradition Rosé 2022 de la Cave La Romaine, à Vaison-la-Romaine, a également obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Saint Agnès 2022 de Saint-Paulet Vignobles, à Saint-Paulet-de-Caisson, a obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Collection 1936 Vallis 2022 de Maison Gabriel Meffre, à Gigondas, a aussi obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2022, des Vignerons de Roaix-Séguret, à Séguret, a également obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Quintessence 2022 de la Cave des Vignerons réunions, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a quant à elle obtenu la médaille grand or.

Pour voir tout le palmarès, cliquez ici.

V.A.

Le Président des Compagnons des Côtes du Rhône, David Bérard, met les bouchées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

doubles pour la saison 2023



David Bérard, président des compagnons des Côtes du Rhône, met les bouchées doubles pour la saison 2023 avec un programme XXL qui a commencé la semaine dernière et qui s'étendra jusqu'à fin août.

Un programme XXL qui a débuté le 4 avril par la taille de la Vigne du Clos des Papes avec une partie des 64 membres de l'association, dont Brigitte Noël, Louis Buzançais, Christian Etienne, Pierre Pappalardo. Ces membres sont depuis longtemps engagés dans la promotion des vins des Côtes du Rhône. La vigne du Clos des Papes est une vigne porte-drapeau de la Capitale des CDR de 1 500m2 de superficie qui surplombe l'iconique Palais des Papes et le Pont St-Bénézet et qui est composée de 544 pieds de 12 cépages. Il s'agit de la seule vigne intra-muros classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Pierre Pappalardo, un des fidèles compagnon des côtes du Rhône © Andrée Brunetti

David Bérard, le dynamique président qui parle de l'association des Compagnons comme « un laboratoire de créations d'évènements culturels autour des vins, des hommes, du vignoble et du terroir », compte mettre les bouchées doubles pour la saison 2023 avec un calendrier des réjouissances estivales bien rempli. Le 3 juin, « Chemins de Gadagne » à Jonquerettes, sur la Place de l'Eglise, une trentaine de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

vignerons seront réunis pour des dégustations et une course à pied familiale de 3 km à travers les vignobles des « CDR Village Gadagne ».

Le 17 juin, David Bérard, qui foisonne d'idées, proposera « Le panier des chefs », un pique-nique avec des repas gastronomiques concoctés par des grands chefs de Vaucluse, du Gard, d'Ardèche et de la Drôme. La veille du festival d'Avignon, le 1er juillet, sur la Place du Palais des Papes, soirée festive dégustation, danse et musique. Le 25 ou le 27 août, en fonction de la météo, « Ban XXL des Vendanges » caritatif au bénéfice de l'Association Frédéric Gaillanne et ses chiens-guides d'aveugles. Enfin, le 28 août, au Rocher des Doms, bar à vins à ciel ouvert, marché gourmand et convivialité avec huîtres, brouillades à la truffe, soupe au pistou et grillades en famille pour la proclamation de l'ouverture des Vendanges 2023, dont ce sera la 26ème édition. Un partage festif, gratuit et populaire.

Contact : 04 90 16 00 32
compagnonscotesdurhone.fr

Cave 'V and B' à Avignon-Sud : 'partageur de bons moments'



Cet homme-là, Kevin Turgis est un 'partageur de bons moments' dans sa cave-bar V and B

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

d'Avignon située dans la zone de Mistral 7.

'V and B' pour vins et bières, mais on y trouve aussi 400 références de whiskies, autant de rhums, de vodkas, spiritueux et liqueurs sur cet espace de ventes, de dégustations, de partage, de rencontres conviviales et de soirées à thèmes lors des matches de rugby du Tournoi des 6 Nations.
A la tête de ce lieu de 300m2 depuis novembre dernier, un normand de 30 ans, Kevin Turgis venu dans le sud pendant le Covid. Depuis, il y a fait des rencontres professionnelles qui l'ont amené à prendre la gérence du V and B dans la zone commerciale de Mistral 7.
« Ici, c'est une ambiance, un état d'esprit qu'on retrouve devant et derrière le comptoir. Avec 700 références de vins par exemple, 3 000 pour les commandes sur internet, nous avons forcément ce que vous aimez déguster. Nos cavistes se décarcassent pour trouver la bonne bouteille de rouge Saint-Préfert de Châteauneuf-du-Pape ou de blanc de chez Michel Chapoutier de Tain l'Hermitage. »



Kevin Turgis, nouveau gérant de la cave V and B à Avignon-Sud.

De toutes les couleurs
Des bières, il y en a de toutes les couleurs, blondes, ambrées, blanches, brunes voire noires, des artisanales, en canettes ou en bouteilles, qu'il se procure en Belgique bien sûr, au Royaume-Uni, au Canada, en Pologne ou en Espagne « C'est un endroit où tout le monde aime se retrouver après le travail,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

tous les salariés de la zone d'Avignon-Sud, beaucoup d'hommes mais aussi, de plus en plus de femmes qui viennent passer un bon moment, décompresser après le boulot dans une ambiance cool. En plus, on ferme tôt, à 21h 30, donc les clients ne sont jamais partis en titubant », dit-il avec un large sourire.



Des planchas de charcuterie et de fromages sont proposées à l'apéro, du Saint-Nectaire, du Saint-Marcelin, du Brie, de la coppa, du Serrano, du saucisson de sanglier ou de taureau, des toasts de tapenade, de saumon, de sardine ou de Reblochon, de tomates séchées, des flammenkuches, ces tartes alsaciennes à l'oignon flambées, « Nous avons des producteurs artisanaux dans tous les terroirs de l'hexagone qui nous envoient le meilleur de ce qu'ils confectionnent ». Il est vrai que le réseau « V & B » en France, ce sont 260 magasins implantés depuis 2001. Autour de nous, l'enseigne est notamment présente à Plan de Campagne, Orange, Valence, Montélimar et Aubenas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La cave ‘V and B’ multiplie les animations et les rendez-vous festifs comme ici lors d’un blindtest.

De nombreux projets

Des slogans décorent la boutique : « Ce n’est pas l’homme qui prend la bière, c’est la bière qui prend l’homme », « Ceci est un bar et bien plus encore », « Drink less, taste more » (Buvez moins mais avec plus de goût)… Kevin Turgis ne se présente pas comme un concurrent de ses confrères, il met volontiers à l’honneur dans ses vitrines des alcools de la distillerie Manguin de la Barthelasse, des rhums arrangés de chez Ferroni à Aubagne et des bouteilles de liqueur de Frigolet de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape. Il a plein de projets en tête, enrichir la liste de ses références, agrandir la cave et la terrasse pour recevoir encore plus de monde et organiser encore davantage de soirées de dégustation avec les meilleurs vignerons et spécialistes de spiritueux, whiskies et rhums de la façade méditerranéenne. Et comme il est normand, évidemment, il n’oubliera pas les vins du Calvados, Pinot noir ou gris, les cidres et poirés et ses eaux de vie.

Contacts : www.vandb.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La Cave de Sylla organise un goûter de l'Avent



Chaque année, la Cave de Sylla, située à Apt, regroupent ses vignerons, ses salariés, et le public afin de fêter Noël un peu avant l'heure. Le traditionnel goûter de l'Avent aura lieu ce samedi 10 décembre.

Ce rendez-vous sera l'occasion de partager un moment convivial et gourmand, avec gâteaux, crêpes, gaufres, biscuits, chocolat, thé, café, jus de fruits artisanaux. Les visiteurs pourront également découvrir plusieurs produits locaux tels que ceux de l'épicerie fine roussillonnaise Maison Brémond 1830, ou encore déguster les nouvelles cuvées Iglooglou 4, le rosé givré d'hiver, ou bien la cuvée effervescente Bul' du Lub'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Samedi 10 décembre. 16h. Gratuit. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.



V.A.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28 lauréats en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône, trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Appelation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontségugne	Château de Fontségugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marrenon	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense ‘Coup de cœur’ à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée ‘Mas Saint-Louis’ (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée ‘Les Terrasses’ (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée ‘Terra Quercus’ (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée ‘Château le Grand Retour’ (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée ‘Les Terrasses’ (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée ‘ Les Gressanes’ (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée ‘Luminense’ (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

en appellation Luberon ; la cuvée ‘Pétula’ (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée ‘Opale’ (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

Découvrez les vignobles du Ventoux et du Luberon le temps d’un week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



BISET V - VPA

L'AOC Ventoux et l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence s'allient pour organiser la 9e édition du 'Fascinant week-end' pour les régions Ventoux et Luberon. Du jeudi 13 au dimanche 16 octobre, partez à la découverte des vignobles de ces régions à travers diverses animations d'exception.

Gastronomie, activités en famille, ou encore animations insolites, tout a été imaginé dans le but que vous puissiez profiter d'une expérience œunotouristique exceptionnelle durant quatre jours. « plus d'une soixantaine d'opérateurs privés et professionnels, acteurs du vin, du tourisme et de la culture, se mobilisent sur cette programmation de qualité pour faire de cette nouvelle édition du Fascinant Week-end un succès », affirme Marie Flassayer, directrice de l'AOC Ventoux. Porté par l'AOC Ventoux et Destination Luberon Cœur de Provence, ce 'Fascinant week-end' vous fera découvrir des destinations 'Vignobles & Découvertes' en Vaucluse.

Le label 'Vignobles & Découvertes' vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il

facilite l'expérience viticole pour le visiteur et il fait le lien entre les activités viticoles et touristiques de la destination. « La destination Luberon est labellisée 'Vignobles & Découvertes' depuis le 14 mars dernier, explique Franck Delahaye, directeur de l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence. Nous sommes donc très fiers de pouvoir participer dès cette année à cet événement d'envergure nationale. » Partez donc à la découverte des vignobles du Ventoux et du Luberon sous tous leurs aspects et composez votre week-end sur mesure.

Partir à la découverte du Luberon

En Luberon, plusieurs animations sont proposées durant les quatre jours, afin que tout le monde puisse en faire l'expérience au moins une fois. Le Domaine de Fontenille, situé à Lauris, vous propose de devenir vendangeur le temps d'une matinée, à partir de 9h, et de découvrir comment sont transformées les grappes en vins. Cette activité est au prix de 95€ par personne. Le Domaine vous propose également de devenir maître assembleur durant 2 heures durant lesquelles vous pourrez assembler des jus et créer vos vins, le tout pour 85€ par personne. Pour 15€ par personne, vous pourrez aussi réaliser le trajet de la vendange depuis son entrée dans le chai, jusqu'à la mise en bouteille. Pour participer à l'une de ces activités, il faut réserver au 04 13 98 00 00.



DR

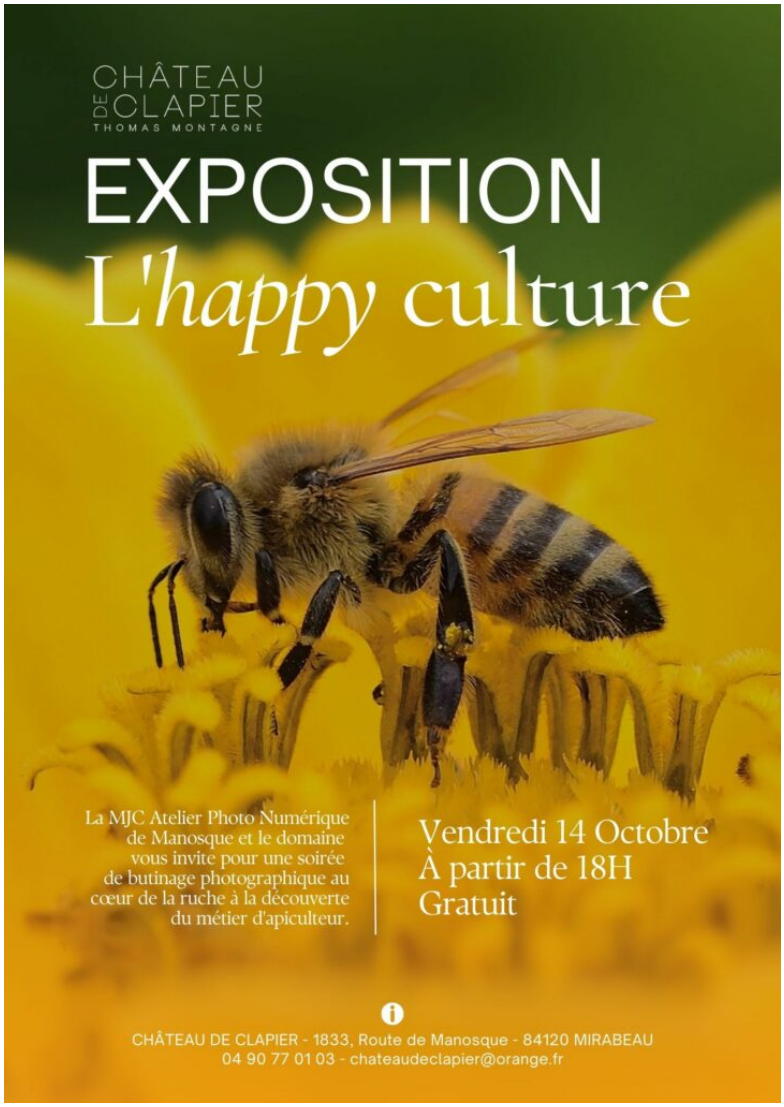
Les jeudi 13 et samedi 15 octobre, partez à la découverte du Domaine La Cavale, à Cucuron, et de son architecture au travers d'une visite guidée des chais, suivie d'une dégustation, pour 7€ par personne. Les visites sont organisées de 10h30 et à 14h30, à raison de 8 personnes par visite. Pour participer à cette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

animation, il faut réserver au 04 90 08 31 92.

Le vendredi 14 octobre, le Château de Clapier, à Mirabeau, accueille l'exposition 'L'Happy Culture' à partir de 18h et vous plonge au cœur de la ruche, à la découverte du métier d'apiculteur. Cette exposition gratuite sera en place jusqu'au 31 janvier prochain. À Mérindol, la Cave à Aimé organise une soirée dégustation à partir de 18h où vous pourrez découvrir six vins gratuitement, sur réservation au 04 90 72 38 01. L'équipe Marrenon, à la Tour-d'Aigues, organisera une masterclass vins & fromages avec Benoit Lemarié, fromager affineur, à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 07 51 65. La cave à vins cavaillonnaise Les Cinq Sens, de son côté, animera un repas accord mets & vins à l'Atelier l'Art des Mets aux Taillades à 19h30. Réservation au 04 90 72 37 55.



Le samedi 15 octobre, la Gare de Coustellet organisera une dégustation des vins de l'AOC Luberon à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

partir de 19h, suivie d'un concert de Francky goes to Pointe-à-Pitre et de Lova Lova à 21h pour 10€ par personne. Les réservations se font sur internet. Le Château de La Tour d'Aigues accueillera une session relaxation avec le rituel des 108 salutations au soleil au pied du Luberon à 8h, pour 15€ par personne. Réservation au 09 72 66 57 09. Le Château organisera également une rencontre autour du vin à 11h30 avec une initiation à la dégustation par un sommelier et des jeux ludiques. Vous pourrez aussi assister à un rallye de 2CV au milieu des vignes. L'Oustaou du Luberon, à Villelaure, accueillera quant à lui une séance de Qi Gong, de la gymnastique énergétique chinoise, pour les débutants et les pratiquants réguliers, à 9h, avec Caroline Prades, pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 09 84 95. Vous pourrez visiter gratuitement et librement les vignes et oliveraies du Château la Verrerie à Puget, de 14h à 18h. Réservation au 04 90 08 97 97. Enfin, profitez d'une marche ressourçante, suivi d'un cours de yoga et d'une dégustation de vin au Château de Clapier. Cette activité, organisée par AirFit Provence, coûtera 35€ par personne. Réservation au 06 58 37 69 61.



DR

Le dimanche 16 octobre, le vélo sera à l'honneur. Deux balades seront organisées à Pertuis par Cycling Around de 9h30 à 12h. Une balade avec location d'un vélo électrique sera suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand, pour 62€ par personne. L'autre balade sera sans location, mais également suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand pour 32€ par personne. Réservation au 06 37 98 46 78.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Partir à la découverte du Ventoux

Dans les vignobles du Ventoux, certaines activités auront également lieu sur les quatre jours. Les écuries de Mazan proposeront, en partenariat avec la Ferme du Rouret, une balade en calèche suivie d'une dégustation de vins et de jus, de 16h30 à 17h30 le jeudi et de 10h à 11h du vendredi au dimanche, pour 20€ par personne ou 60€ pour une famille de deux adultes et deux enfants. Réservation au 06 74 45 03 49. À Carpentras, rendez-vous au restaurant Chez Serge pour un menu truffé, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, à 19h30, pour 75€ par personne. Réservation au 04 90 63 21 24.



DR

Le jeudi 13 octobre, le Clos de T au Barroux proposera les afterworks de l'Espace terroir en balade, en collaboration avec la cheffe Anaïs Chami, de 18h30 à 20h pour 12€ par personne. Réservation au 04 90 63 00 78. Les jeudi 13 et vendredi 14 octobre, vous pourrez découvrir les premiers millésimes du Domaine Vindemio, à Mazan, grâce à une dégustation verticale des cuvées parcellaires de 2017 à 2021, de 17h à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 51 60 20.

Le vendredi 14 octobre, le restaurant Côté Cours, à Saint-Didier, organisera une soirée d'initiation à la dégustation autour des vins du Domaine Les Touchines, suivie d'une découverte d'accords mets et vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

autour d'un repas à 19h30 pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 66 03 28. Vivez une expérience sensorielle unique au Domaine du Chêne Bleu, à Crestet, avec des dégustations à l'aveugle les vendredi 14 et samedi 15 octobre à 10h et à 15h, pour 35€ par personne.

Le samedi 15 octobre, le Domaine Solence, à Carpentras, vous propose une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de l'Alliance Rusée de 9h30 à 11h30 pour 18€ par personne (15€ par enfant). Réservation au 07 82 09 37 46. Participez à une randonnée au milieu des anciennes carrières d'ocres à Villes-sur-Auzon, organisée par Visites Privées en Provence, suivie d'une dégustation en partenariat avec la cave TerraVentoux de 9h à 12h30 pour 20€ par personne (10€ pour les 10-16 ans, gratuit pour les enfants de moins de 9 ans). À Carpentras, une escapade en mobylette vous sera proposée au départ du Domaine Vintur, suivie d'une dégustation au caveau pour 30€ par personne. Les départs se font à 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h. Réservation au 04 90 28 82 72. Le Domaine Plein Pagnier, à Mazan, organisera un 'Open Bar' de 11h à 17h pour une journée autour de la musique, de l'art et du vin. Entrée libre et gratuite, repas pour 25€ par personne à réserver au 04 90 69 75 66. Le restaurant carombais 6 à table préparera un menu-dégustation de 6 mini plats en accord avec les vins du domaine de Solence de 11h à 14h pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 62 37 91. Le Château Saint Pons, à Villars, organisera un atelier mets & vins de 11h30 à 12h30 pour 10€ par personne. Le Domaine d'Alloïs, à Caseneuve, vous livrera gratuitement les secrets de la vinification à 16h30. Clos de T au Barroux, quant à lui, accueillera un atelier de cuisine californienne avec le chef Jon Chiri pour 30€ par personne. Réservation au 06 75 91 88 81.

Les samedi 15 et dimanche 16 octobre, le Domaine Souleyrol, à Mallemort-du-Comtat, organisera deux promenades gourmandes au cœur des vignes pour 15€ par personne de 10h30 à 12h30. Réservation au 06 29 86 97 48. Le Château Pesquié, à Mormoiron, organisera également deux promenades-dégustations de 11h à 12h30 pour le même prix. Réservation au 04 90 61 94 08. Pour terminer le week-end en beauté, profitez d'un brunch à l'Hôtel Crillon le Brave le dimanche 16 octobre, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, de 11h30 à 13h30 pour 58€ par personne (25€ pour les 5-12 ans). Réservation au 04 90 65 61 61. L'événement très attendu des Banquets du Géant, les rendez-vous gastronomiques et musicaux itinérants, implantés dans des lieux insolites aux quatre coins de l'appellation Ventoux, qui clôturera ce 'Fascinant week-end' au Château du Barroux, quant à lui, affiche déjà complet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



DR

Découvrez [tout le programme en détail ici](#).

Les vignerons de Visan se réunissent pour leur guinguette annuelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le vendredi 29 juillet, Visan accueillera la troisième édition de la guinguette des vins de Visan sur sa place du Jeu de Paume. Dix caves de l'appellation Côtes du Rhône Villages Visan, toutes certifiées Agriculture biologique (AB), Demeter (ndlr : agriculture biodynamique), ou Haute valeur environnementale (HVE), vous feront découvrir leurs vins.

Les trois couleurs, blanc, rouge, et rosé, seront au rendez-vous. Tout comme l'ambiance traditionnelle d'une guinguette : accordéon avec le Jacky's Swing Trio, et décor bohème et champêtre. L'entrée à 6€ vous permettra d'avoir un verre de dégustation. Il y aura une restauration sur place avec food truck et des planches.

Vendredi 29 juillet. De 19h à 00h. 6€. Place du Jeu de Paume. Visan. Renseignements au 04 90 41 97 25.

V.A.