

Ecrit par le 30 janvier 2026

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



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 d'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 Méditerranée, 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.

Ecrit par le 30 janvier 2026

- 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 doubles pour la saison 2023

Ecrit par le 30 janvier 2026



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.

Ecrit par le 30 janvier 2026



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'événements 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

Ecrit par le 30 janvier 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](#)

Ecrit par le 30 janvier 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 gérance 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,

Ecrit par le 30 janvier 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 planches 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.

Ecrit par le 30 janvier 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

Ecrit par le 30 janvier 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'.

Ecrit par le 30 janvier 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

Ecrit par le 30 janvier 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.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Lauréats 22^{ème} Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien



Appellation	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 Fontsegugne	Château de Fontsegugne
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 Marron	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 'Luminence' (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Ecrit par le 30 janvier 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

Ecrit par le 30 janvier 2026



BISET V - VPA

L'AOC Ventoux et l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence s'allient pour organiser la 9^e 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 œnotouristique 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

Ecrit par le 30 janvier 2026

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.



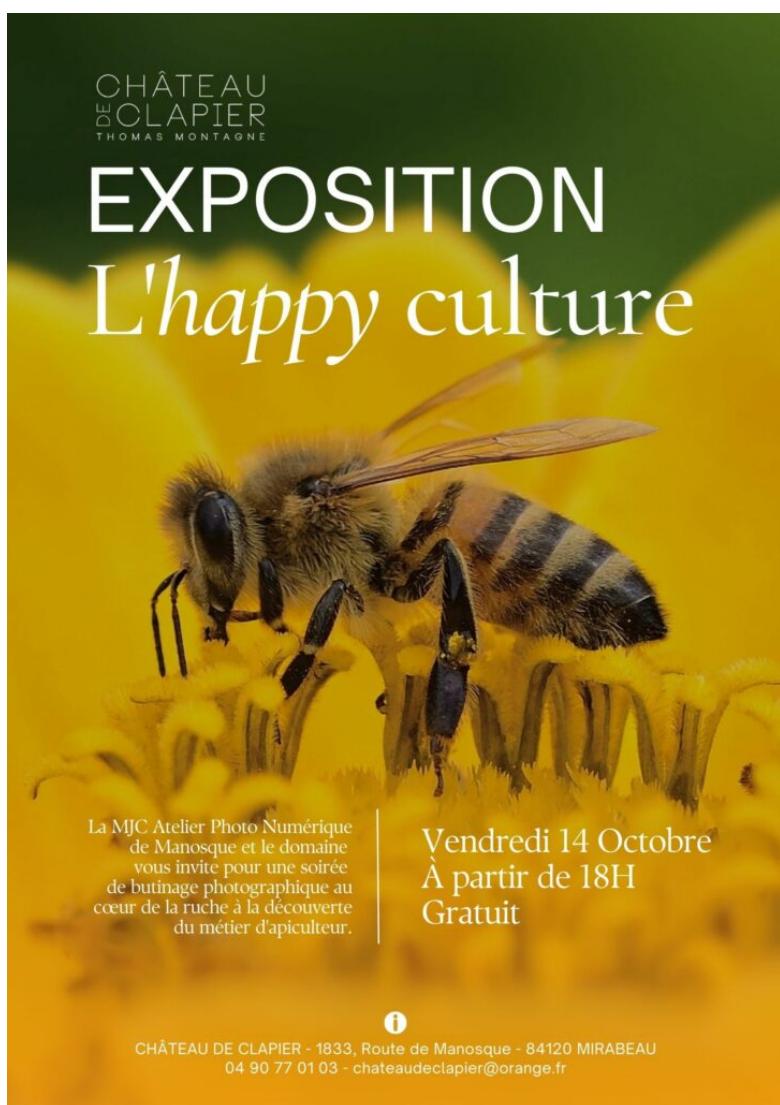
DR

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

Ecrit par le 30 janvier 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

Ecrit par le 30 janvier 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.

Ecrit par le 30 janvier 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

Ecrit par le 30 janvier 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.

Ecrit par le 30 janvier 2026



DR

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

Les vignerons de Visan se réunissent pour leur guinguette annuelle

Ecrit par le 30 janvier 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.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Cairanne fête ses vins ce dimanche



Ce dimanche 24 juillet aura lieu la 47ème Fête du vin de Cairanne en fin d'après midi. Le cœur du vieux village de Cairanne accueillera les visiteurs qui pourront découvrir près de trente domaines, caves et maisons de l'AOC Cairanne. Blanc, rosé, rouge, il y en aura pour tous les goûts ! L'occasion pour les amateurs et les passionnés de vin de (re)découvrir les vins de l'appellation.

Si l'édition de 2021 avait montré quelques particularités à cause de la crise sanitaire, cette année devrait marquer un retour à la normale pour cet événement qui a déjà attiré jusqu'à 5000 visiteurs dans le passé. Au programme : dégustations et food trucks sur un fond de musique live, mais aussi un marché provençal composé d'artistes et d'artisans locaux qui vous feront découvrir les produits du terroir. Le prix du pack dégustateur s'élève à 10€ et donne accès à tous les stands des vignerons.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Dimanche 24 juillet. De 16h à 22h. 10€. Cairanne.

V.A.

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et

Ecrit par le 30 janvier 2026

samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

Anne Mouralis, la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vignerons, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, râche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).

Ecrit par le 30 janvier 2026



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pissee-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vigneron et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr