Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 viti-vinicole, 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 jaugeant 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, rêche, 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).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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 pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vignerons et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palamarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Le château de Bosc, connaissez-vous son vin sans sulfite de garde ?



Le château de Bosc, à deux pas du Pont-du-Gard et d'Avignon, est un lieu proposant 8 activités pour passer un bon moment en famille. Outre ses musées, l'établissement est l'un des rares au monde, grâce à un procédé tenu secret, à proposer une gamme de vins sans sulfites de garde.

Quelle échappée succulente que de déambuler dans les allées ombragées du parc. Les cigales nous abondent de leur chant, les fragrances nous chatouillent, le lieu en devient onirique. Au loin, une forme cylindrique intrigue, son rouge flamboyant nous saisit, ses formes chimériques nous parlent. Instinctivement, le visiteur s'approche et contemple l'énergumène, un second jaune vif niché derrière nous appelle également, et c'est toute une collection de 30 artistes qui prend vie. Les formes varient, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

couleurs nuancent et les perspectives nous trompent. Ce qui marque ? La symbiose entre la nature et l'art. Sans même pénétrer dans le château de Domazan, les jardins nous invitent à l'évasion.



Château de Bosc ©Linda Mansouri

D'une surface de 12 000 m², le parc est notamment planté de cèdres du Liban, dont un, trois fois centenaire magnifie à lui seul ce havre de paix et de tranquillité. On y trouve aussi des oliviers à foison, de jolis grenadiers et un sentier botanique. A la tête de l'édifice ? Guillaume Reynaud est issu d'une famille de vignerons dont il est la cinquième génération. Avant lui, Claude, Louis, Gabriel et Jean-Louis, dès 1903 ont produit du vin à Domazan. Parce que oui, le château n'est pas seulement un repère pour les passionnés de vélos et de motos, mais aussi pour les férus de vins. Après des études d'œnologie, Guillaume reprend la propriété de ses parents.

« Nous avons acheté le château et récupéré les vignes tout autour qui étaient en très bon mauvais état. Il a fallu entrer en conformité avec l'appellation Côte du Rhône », explique Guillaume Reynaud, ancien élu et toujours actif au syndicat des vignerons de Signargues. L'édifice datant de 1872 est incroyablement bien conservé, seule la toiture a été refaite, le parc en revanche a lui été entièrement repensé. Pour l'épauler dans sa besogne, son épouse Virginie Reynaud prend en charge le volet évènementiel. A son actif, des soirées organisées tous les jeudis regroupant une centaine de convives autour de planches apéritives et dans une ambiance musicale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Château de Bosc ©Linda Mansouri

L’invention des vins sans sulfites de garde

Le château de Bosc aurait pu être un domaine viticole bio comme les autres. Cependant, voici plus de treize ans que Guillaume Reynaud, a fait une découverte majeure : élaborer des vins sans sulfites qui se gardent et sans défaut. Depuis mille ans, l’homme n’a jamais su faire autrement que de rajouter des sulfites (souffre) dans le vin pour le conserver. Dans les années 1970, certains producteurs bios commencèrent à essayer de produire des vins sans cet additif. De nos jours on peut en trouver dans le commerce mais rarement. Le seul problème, mais de taille, est qu’ils ne se conservent que quelques mois, une année avec beaucoup de chance, dans tous les cas, de manière aléatoire.

Guillaume Reynaud s’installe en 2000 et met ses premières cuvées en bouteille en 2006. Aujourd’hui, 40 000 bouteilles sortent du domaine à l’année. « Avant nous faisions essentiellement du négoce, c’est en 2010 que nous nous sommes spécialisés dans les vins sans sulfites de garde. » Depuis, toute la gamme

est concernée. La raison ? Un travail pénible et difficile en cave pour Guillaume en raison d'une gêne respiratoire. « J'avais du mal à respirer, je ne pouvais pas continuer comme ça, il fallait trouver une solution ». La solution, elle mettra quatre années à pointer le bout de son nez, la littérature à l'époque sur le sujet étant très mince. Après trois ans d'expérimentations à haut risque (le vin pouvait tout simplement se transformer en vinaigre dans la cuve ou dans la bouteille), la recette secrète est trouvée. Guillaume tient à le préciser : « la méthode fonctionne très bien et n'est pas aléatoire, le vin reste de même qualité, indépendamment des années. »



Artémis 2019



Le Vélocipède 2019



Château de Bosc Rouge 2019

©Château de Bosc

Depuis 2010, son vin sans sulfites, cuvée Artémis, est mis dans le commerce sans problème de vieillissement particulier. D'autre part l'impact qualitatif est perceptible : « nous avons des vins mieux définis, plus ronds, plus gras, moins impactés par le SO2… cela permet d'avoir des vins avec un meilleure amplitude, par contre, ces vins-là nécessitent une stratégie technique où il faut être méthodique et rigoureux… » Aujourd'hui le vigneron peut présenter une « verticale » ininterrompue (un échantillon de la même cuvée sur plusieurs millésimes successifs) de 10 années disponible uniquement pour les scientifiques ou les professionnels.

Tandem de choc

Guillaume a pour complice un œnologue de renom avec qui il forme un tandem efficace : Jean-Philippe Trollet. Celui-ci est une sommité dans le milieu du vin. Jean-Philippe Trollet fut en effet sacré « Meilleur œnologue du monde » (« Winemaker of the year ») en 2009 par le prestigieux International Wine Challenge. La complicité qui unit les deux hommes dans la recherche œnologique est réelle et fort

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

efficace. Le château de Bosc s'est fait un nom grâce à sa cuvée sans sulfites Artémis, mais pas que ! Grâce au savoir-faire du vigneron et à son terroir d'exception, le domaine propose une gamme plus traditionnelle composée de vins blanc, rosé et rouge.



©Château de Bosc

Le caveau est situé dans la salle principale du château de Bosc. Le visiteur peut y déguster gratuitement toute la gamme. Tous les vins peuvent être présentés et commentés soit par la personne de l'accueil qui en a toute la compétence, soit par le propriétaire s'il est présent



©Château de Bosc

Ecrit par le 31 octobre 2026

Les Jardins du Bosc

Pour faire découvrir le château, ses activités et son vin unique, Virginie Reynaud mise sur l'événementiel. Les Jardins de Bosc proposent des soirées tous les jeudis de juillet, de 19h à 22h30. « J'ai lancé ces soirées en 2019, je me suis rendue compte que beaucoup de visiteurs connaissaient le château pour son musée et ses collections et pas forcément pour son bon vin. » Au menu ? Découverte des vins du domaine avec planches apéritives et dans une ambiance musicale. Le château de Bosc vous accueille aussi pour célébrer mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, ou tout autre événement propice aux rassemblements et festivités. C'est entre vignes et parc ombragé que les convives peuvent profiter du charme de ce beau domaine viticole et de sa tente de réception. Egalement au programme, des marchés de producteurs, ou les produits du terroir se conjuguent aux vins du domaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Photo : château de Bosc.

L’art et la moto

« Mon père était passionné par la technique et les deux roues. C’était un gros collectionneur mondial, la collection du musée est l’une des plus belle de France et d’Europe en terme d’évolution du cycle. » La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

collection Claude Reynaud, parmi sa trentaine de motos exposées, présente bon nombre de machines dont des modèles semblables ont été montrés au Guggenheim Muséum : Majestic, 4 cylindres FN, 1000 Vincent, MV4, Harley Davidson, Honda Four, Indian etc… Ici, au château de Bosc, point d'alignements lassants de motos mais une sélection rigoureuse dont les seuls critères sont la beauté, mais aussi l'histoire et la rareté.

Présentées de manière chronologique, de 1900 à 1980, dans trois salles du château, les motos de Claude Reynaud retracent, à leur manière, l'évolution du deux-roues. Vous êtes ici dans la demeure d'un collectionneur privé, passionné, historien et expert qui a décidé d'ouvrir sa collection au public. L'homme a également écrit une ribambelle de bouquins sur l'histoire du village et dressé un arbre généalogique des domazannais distribué aux habitants.



©Château de Bosc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Musée du vélo

Certains vélos peuvent-ils être considérés comme des objets d'art ? Après la visite du château de Bosc, la réponse, comme pour les motos est : oui ! Au niveau art, il faut avoir vu la draisienne dite « de Charles X », la draisienne cheval, classée Monument Historique par le Ministère de la Culture en 2010 (le seul deux-roues classé en France). Il faut avoir vu également l'extraordinaire vélocipède ciselé d'Yves Montand ou même un grand bi Springfield, tout en élégance, pour se rendre compte combien les constructeurs, les artistes dirons nous, rivaliseront d'ingéniosité et d'inspiration pour produire de véritables chef-d'œuvres.



©Château de Bosc

Toucher de vrais avions de chasse

Personne n'a oublié les mythiques avions Mirage 5 et MiG 17 de Buck Danny, Tanguy et laverdure et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

autres héros de la BD… Chacun sait ce que ces aéronefs ont apporté de rêve à plusieurs générations… Le château de Bosc peut vous permettre d'approcher ces fabuleux engins. Cette exposition se veut didactique grâce à des panneaux explicatifs mais aussi ludique puisque proposant un jeu aux enfants.



©Château de Bosc

Pour ponctuer ces quelques lignes, Virginie Reynaud trouve la formule. « Au château de Domazan, il y en a pour tous les goûts, pour ceux axés sur l'art, ceux sur le vélo ou la moto, les enfants et les amateurs de bons vins. » La messe est dite.

Informations pratiques : 651 chemin du Bosc – RN100, 30390 Domazan, tél. 04 66 57 65 11, site internet cliquez ici. Tarifs comprenant toutes les activités : (vélos, motos, avions, ludothèque, jeu de piste) 9€ / adulte et 6.5€ / enfant de 3 à 13 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Estivales du Rhône : déguster les vins sous le soleil couchant au rocher des Doms



Vous faites quoi jeudi soir ? Les Estivales du Rhône ouvrent la saison des festivités et des retrouvailles avec cette 4ème édition au Clos de la vigne du Palais des Papes, situé au Rocher des Doms, elle offre une vue exceptionnelle sur le pont d'Avignon et le Rhône au soleil couchant.

Les jeudis 10, 17, 24 juin et 1er juillet, les Compagnons des Côtes du Rhône vous donnent rendez-vous pour un moment de détente et de partage au cœur de la vigne, symbole d'Avignon capitale des Côtes du Rhône. De 18h à 21h, 8 vignerons seront présents chaque soir pour vous faire découvrir leur passion et leur savoir-faire autour d'une dégustation. Dans ce cadre privilégié, vous pourrez venir profiter d'un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

moment unique dans une ambiance festive et conviviale, au rythme de la musique. Et si vous avez eu un coup de cœur, vous pourrez au moment du départ, acheter votre vin auprès des vignerons sur place.

Les Compagnons des Côtes du Rhône, engagés dans la valorisation d'Avignon Capitale des Côtes du Rhône, ont plus que jamais à cœur de soutenir les vignerons des Côtes du Rhône pour la reprise. Pour accompagner vos dégustations, les Compagnons des Côtes du Rhône vous proposent des petites boîtes d'apéritifs. Il n'y a plus qu'une chose à faire, s'inscrire sur la billetterie en ligne. Lien vers la billetterie : https://bit.ly/3eCtPnU

Seule vigne en AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le Clos de la vigne du Palais des papes surplombe merveilleusement la Cité historique et le Rhône depuis le haut du Rocher des Doms. Propriété de la ville d'Avignon, la vigne est sublimée par les Compagnons des Côtes du Rhône depuis la plantation des premières souches en 1997. Grâce aux soutiens de nombreux partenaires, ils assurent l'entretien et la préservation de cette parcelle tout au long de l'année, en partenariat avec le Lycée professionnel viticole d'Orange. Soucieux de tisser des liens étroits entre les parties septentrionales et méridionales des Côtes du Rhône, les Compagnons des Côtes du Rhône ont planté environ 540 souches de cépages provenant aussi bien du nord que du sud de la vallée.

L.M.

Trois restaurants vauclusiens remportent un chèque de 1 500€

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vauclusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.

«J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique Michel Reybier, propriétaire du château Cos d'estournel. Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

Patrice Mounier, président de l'Umih Vaucluse, ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcement le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le Café du progrès à Menerbes, l'Estanquet à Pernes-les-Fontaines et l'Oiseau à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre ou peu de Bordelais s'égarent, nous allons le rectifier », ironise Estelle Sementery, responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. II s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Ecrit par le 31 octobre 2026

Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le Pôle emploi, la Mission locale Grand Avignon et Acto, l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de Thierry Marx et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.

Bernard Angelras de nouveau président des Costières de Nîmes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Âgé de 60 ans, le vigneron nîmois Bernard Angelras a été élu à la tête du Syndicat des vignerons des Costières de Nîmes, dont il avait été le président de 2003 à 2018. Il y a trois ans, il avait choisi de ne pas se représenter et de laisser sa place à Bruno Manzone.

Réunis en assemblée générale, les vignerons des Costières de Nîmes ont donc choisi de rappeler leur ancien président pour assurer la cohésion du collectif après une année de crise sanitaire sans précédent qui a conduit, l'an passé, à l'annulation des trois grands événements : Vignes Toquées, la Bodega et Nîmes Toquée.

Outre les missions relatives au positionnement de l'appellation, à la protection de l'aire de production ou à la visibilité sur les marchés, celui qui préside le groupe de travail de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et de FranceAgriMer sur le changement climatique entend contribuer à revaloriser le rôle sociétal de la viticulture en soutenant les démarches agro-environnementales.

Apres avoir obtenu la présidence du Syndicat des vignerons des Costières de Nîmes en 2003, Bernard Angelras initie la mise en place de la Charte paysagère et environnementale de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Costières de Nîmes. En 2010, il impulse le projet européen 'Life + BioDiVine' sur la biodiversité dans les vignes. Il sera par la suite élu président de l'Institut français de la vigne et du vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

(IFV) en 2017 et 2020.

« Dans le contexte actuel, il est important de rassembler et de fédérer, surtout que l'AOC Costières de Nîmes est une appellation qui peut viser l'excellence avec de nombreux atouts sur lesquels s'appuyer : un vignoble restructuré, une dynamique agro-environnementale bien engagée, des moyens développés pour lutter contre le stress hydrique mais aussi une production diversifiée, avec des vins dans les trois couleurs qui peuvent revendiquer leur appartenance à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône, et une stratégie de commercialisation équilibrée entre trois échelons, le local, le national et l'international », déclare Bernard Angelras.

AOC Costières de Nîmes : l'une des appellations de la Vallée du Rhône

L'AOC Costières de Nîmes appartient à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône, dont elle constitue la pointe méridionale : son vignoble court entre Nîmes et Camargue sur 3 000 hectares de vignes, dont plus de 25 % en bio. 70 caves particulières, 9 caves coopératives et 1 négociant-vinificateur commercialisent environ 20 millions de bouteilles par an, dont un tiers qui sont destinées à l'export.

Entre Uchaux et Mondragon, Portes ouvertes au Domaine de la Guicharde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le Domaine de la Guicharde propose la visite du domaine et une dégustation de vin lors des portes ouvertes de samedi 27 mars de 10h à 16h. Le Domaine de la Guicharde ? Il est aussi la propriété de Didier Perréol également à la tête du Château de Massillan récemment étoilé.

Les portes ouvertes du domaine de la Guicharde seront l'occasion de visiter le nouveau chai 'bâtiment durable' ; la dégustation des trois cuvées rouge et blanc avec la vigneronne Laurence Goudal et aussi l'occasion de goûter l'huile d'olive extra-vierge obtenue en biodynamie. **Domaine La Guicharde – 314 chemin de la Guicharde 84 430 Mondragon 04 90 30 58 75 info@laguicharde.fr laguicharde.fr**

En savoir plus
Didier Perréol est fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte, fondateur d'Ekibio, l'un des leaders Français des produits bio. Alors qu'il était acheteur pour la grande distribution, il découvre le Quinoa en Bolivie en 1989. Il quitte alors son emploi et fonde son entreprise introduisant la graine sacrée des Incas en France et en Europe.

Le château de Massillan
Séduit par le Château de Massillan qui fut jadis la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers, Didier Perréol fit l'acquisition de ce château du XVIe siècle en 2013 pour fonder une hôtellerie différente dédiée à l'Art de vivre bio et éco-responsable. C'est d'ailleurs là qu'il rencontre sa future épouse, Marie, fille de l'un des artisans d'art à l'œuvre sur ce grand chantier. De 2014 à 2018 il injectera plus de 10M€ dans la renaissance de ce futur complexe hôtelier proposant espaces d'hébergements, restauration avec le chef Christophe Chaivola, salles de réception et Spa…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Château de Massillan, 730 chemin de Massillan à Uchaux. 04 90 40 64 51 contact@chateaudemassillan.fr