

Ecrit par le 31 mai 2026

# À Orange, les Vignobles Alain Jaume fêtent leurs 200 ans



**200 ans ! C'est l'âge du [Domaine Alain Jaume](#), qui a été élu Vigneron de l'année 2026 par le Guide Hachette. Cet anniversaire sera célébré le samedi 13 juin.**

Toutes les planètes sont alignées pour cette propriété vitivinicole créée en 1826 par Mathieu Jaume. Rares sont les entreprises qui affichent cet âge. En France, il y a les groupes Peugeot (1810) et Bolloré (1822) et dans le Vaucluse, Brun de Vian-Tiran, la filature de fibres nobles qui tisse l'excellence à l'Isle-sur-la-Sorgue (1808). On les appelle « énochiennes » car elles appartiennent à la même famille depuis leur création.

Chez les Jaume, c'est la 6e génération qui est aujourd'hui aux commandes. [Sébastien](#) à la cave et à la vinification, Christophe dans le développement commercial et l'exportation des bouteilles et [Hélène](#), leur

Écrit par le 31 mai 2026

jeune sœur, en charge de la gestion et de l'œnotourisme et c'est elle qui gère cet anniversaire prévu le 13 juin.

## **800 000 bouteilles par an**

Les Vignobles Alain Jaume, ce sont 155 hectares en AOC Châteauneuf (Domaine Grand Veneur) de part et d'autre de la route d'Orange, Lirac (Clos de Sixte), Vacqueyras (Château Mazane) et Côtes-du-Rhône (La Grangette Saint-Joseph) à Violès. Sans oublier un rôle de négoce avec Tavel, Gigondas, Rasteau ou Cairanne.

« Nous produisons environ 800 000 bouteilles par an, dans les 3 couleurs (70% en rouge, 25% en blanc, le reste en rosé). 65% partent à l'export, Europe, USA, Asie, explique Hélène Jaume. Nous avons évolué au fil du temps. Au début, nous accueillions les clients au caveau, puis nous avons participé à des salons pour booster les ventes, élargir notre réseau. C'est grâce à Vinexpo à Bordeaux que nous nous sommes étoffés en trouvant un prescripteur qui nous a permis de nous diversifier auprès des restaurateurs et cavistes. »

## **5M€ de chiffre d'affaires**

Petit à petit, l'œnotourisme s'est imposé comme un apport non négligeable et la Table d'Alain a été ouverte pour mettre en valeur les accords mets-vins. Avec des produits locaux de qualité, des recettes simples, une expérience gustative, un échange sur le métier de vigneron, sur l'apport de chaque cépage, sur l'assemblage en chai. « Ils visitent nos vignes, notre cave, on leur explique l'élevage en cuves béton, inox, ou en barriques. Chloé, notre cuisinière propose sushis, carpaccios de thon ou côtelettes Tomahawk rôties, également fromage et macarons. C'est un moment d'échange, de dégustation, de plaisir. L'an dernier nous avons reçu 1 300 clients. » Un escape game a aussi été imaginé pour retrouver une cuvée secrète et attirer de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Ecrit par le 31 mai 2026



Domaine Alain Jaume vue du caveau, Route de Châteauneuf-du-Pape à Orange

Ecrit par le 31 mai 2026



La Table d'Alain

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le chiffre d'affaires tourne autour de 5M€ par an malgré la crise qui frappe depuis des années le secteur viticole. « On a presque légalisé le chichon et on a diabolisé l'alcool en incluant le vin qui avant était une exception française, une part de notre patrimoine culturel. C'est à n'y rien comprendre, regrette Hélène Jaume. Depuis le COVID, nous avons développé notre présence sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes. Les food-trucks se sont développés avec des soirées conviviales en musique, c'est une autre façon de découvrir le vin et souvent de l'apprécier. La gamme se compose d'une vingtaine de cuvées qui offrent une typicité différente et des tarifs à la portée de chacun.

### Un domaine bicentenaire

Pour les 200 ans du domaine familial, dès le vendredi 12 juin soir sont attendus les professionnels, les

Ecrit par le 31 mai 2026

clients historiques, parfois américains ou britanniques. Et le samedi 13, le Jour-J à partir de 19h, accueil des syndicats de vignerons de Vaucluse, des partenaires, des acteurs locaux et de la clientèle fidèle. Il faut réserver sur internet pour être bien accueilli, avec des parkings dédiés alentour. La billetterie est à 10€ incluant la dégustation et un verre sérigraphié en l'honneur de ce double centenaire.

**SOIRÉE**  
**MUSIQUE, VINS & FOODTRUCKS**

**200** ANS  
1826 - 2026

**À ORANGE**  
**SAMEDI**  
**13 JUIN**  
DÈS 19H

**ENTRÉE 10€**  
1 VERRE OFFERT

**ALAIN JAUME**

**ALAIN JAUME**

**BAR À VINS | DJ | SAXO**

**FOODTRUCKS SUSHIJU & LA VIANDERIE & SUCRÉS (GLACES, CRÊPES)**

**BILLETTERIE**

[www.vignobles-alain-jaume.com](http://www.vignobles-alain-jaume.com)

**DOMAINE GRAND VENEUR**  
1358 ROUTE DE CHÂTEAUNEUF 84100 ORANGE

Écrit par le 31 mai 2026

## À 28 ans, Loha Sommer gère le domaine familial de la Maurelle, des vignes à Gigondas et Vacqueyras qui datent de 1753



**La transmission, ça marche, la preuve ! Pourtant, quand il était petit, Loha Sommer ne rêvait pas de conduire un tracteur, contrairement à toute sa famille avant lui, depuis 10 générations au [Domaine de la Maurelle](#) à Vacqueyras.**

Fils unique de Nicolas Sommer, dont l'un des aïeux a été le patron de la cave coopérative de Vacqueyras, Loha n'était pas trop doué à l'école. « Heureusement, en grandissant, le déclic s'est produit. Avec la

Ecrit par le 31 mai 2026

maturité, j'ai trouvé que c'était un métier noble, le travail de la terre et de la vigne et je me suis lancé. »

Il passe un bac pro au Lycée agricole d'Orange où il apprend la taille, la greffe, le débourement, l'épamprage, le palissage, mais aussi la gestion d'un caveau, la vente, le commerce. Advient la parenthèse du Covid où la France vit au ralenti, Loha en profite pour partir en Inde et en Thaïlande, lui qui porte un prénom oriental. Ensuite, il enrichit son CV en passant un BTS de technico-commercial puis un autre en viticulture et œnologie. Il fait également un passage au Clos du Mont-Olivet à Châteauneuf-du-Pape auprès de Thierry Sabon qui lui donne des conseils utiles à vie pour gérer des vignes.

### La relève du domaine

C'est alors que son papa décide de prendre sa retraite, en 2023. Une page se tourne dans le domaine familial du XVIIIe siècle. À Loha d'en écrire un nouveau chapitre, avec son énergie, son savoir-faire et ses envies, après avoir appris auprès de la [Chambre d'Agriculture](#) comment s'installer comme Jeune Agriculteur, ce qui a pris une année entière.

« Sur 20 hectares, nous en avons 6,5 en Vacqueyras, 6 en Gigondas, 3 en Côtes-du-Rhône et 4,5 en vin de pays. Avec la crise sanitaire, la trésorerie avait fondu, le paiement des factures a pris du temps, 18 mois, parfois plus. Du coup, je me suis concentré sur la vente de vendange fraîche. Cette année, je ferai moitié-moitié avec la vente en bouteilles. Et pour attirer la clientèle, j'organise aussi en été des soirées au Domaine avec musiciens, planchas, dégustation et vente directe », précise le jeune gérant.

Chez lui, pas de vins bio et il ne mâche pas ses mots. « C'est du pipeau, même si je connais quelques confrères qui sont sincères. Mais c'est l'affaire des grands groupes qui communiquent sur les produits 'phytosanitaires' et évitent de prononcer le mot 'pesticides' et qui parlent du plan éco-phyto que d'autres ont surnommé éco-fiasco. » Voilà qui va sûrement plaire aux producteurs d'insecticides, fongicides, herbicides, engrais azotés et phosphorés, les rois du glyphosate, interdit aux particuliers mais autorisé chez les agriculteurs jusqu'en 2033...

Ecrit par le 31 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## Objectif : stabiliser les revenus

Malgré la crise viticole, ce vigneron est un homme heureux et pragmatique. « À part la pluie, j'aime tout en pleine nature, passer entre les rangs en tracteur, attacher la vigne, gérer la cave, comme faire des salons pour échanger avec des confrères expérimentés, apprendre. » Ce qu'il souhaite : « stabiliser les revenus. »

Au Domaine de la Maurelle, on trouve les deux AOC Gigondas et Vacqueyras, avec les fameux cépages Grenache noir et blanc, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, des rouges aux reflets pourpres qui explosent en bouche et des blancs équilibrés et frais. Cuves béton et fûts en chêne, comme durée de l'élevage font toute la différence. Avec l'entrée en vigueur des Accords UE-Mercosur depuis le 1er mai et la suppression progressive des droits de douanes avec le Brésil, l'Argentine, le Paraguay comme l'Uruguay, Loha Sommer, dont le papa vit en Amérique du Sud, lorgne sur un marché qui représente quand même 270 millions d'habitants. De quoi exporter une partie de ses milliers de bouteilles du Domaine de la Maurelle. Sinon, comme il est au four et au moulin, dans la vigne comme en livraison, vous pouvez prendre rendez-vous directement au caveau pour déguster les premières cuvées qu'il a déjà concoctées à 28 ans. Nul doute qu'il y en aura bien d'autres !

Ecrit par le 31 mai 2026

Contact : [contact@domainedelamaurelle.com](mailto:contact@domainedelamaurelle.com) - 06 16 29 61 27

## La vie de château et la quintessence de la vigne et du vin à La Gardine avec la famille Brunel



**L'AOC Châteauneuf-du-Pape, 1<sup>re</sup> appellation d'origine contrôlée de France créée en 1936, fête ses 90 ans. Pour cet anniversaire, le [Château de la Gardine](#) organisera une Journée vigneronne le 14 mai, jeudi de l'Ascension. L'occasion de parler de l'aventure de quatre générations de la Famille Brunel à la tête de ce domaine qui date de 1670.**

Au départ, les Brunel, originaires de Chusclan dans le Gard, ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape après guerre. C'est le visionnaire arrière-grand-père, Gaston Brunel, qui achète alors en 1947 8 hectares de vignes au sud-ouest du village, déforeste, plante des ceps et agrandit le domaine à 54 hectares en un seul tenant auxquels s'ajoutent 27 hectares de bois, forêts et haies qui favorisent fraîcheur et biodiversité.

[Marie-Julie Dubrulle](#) qui travaille au domaine depuis 8 ans explique : « La famille possède également 47

Ecrit par le 31 mai 2026

hectares à Rasteau et 45 à Lirac. Avec des sous-sols calcaires, des sables, galets roulés, argiles rouges, marnes, grès qui déclinent une large diversité de terroirs. Sur les 13 cépages autorisés par l'INAO, ici on en assemble 8 et on produit 17% de blanc, avec du Picardan, du Picpoul, de la Roussanne, de la Clairette et du Bourboulenc notamment. »

## 150 hectares à travailler et cultiver

Une quarantaine de salariés oeuvrent à l'année sur les 150 hectares en tout, avec le renfort, fin août, d'une centaine de saisonniers fidélisés au fil des décennies et qui vendangent à la main pour respecter le cahier des charges et les grains de raisin.

La maison de négoce Brunel La Gardine fait aussi une sélection chez les producteurs du Nord de la Vallée du Rhône, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, également plus au sud à Gigondas, Vacqueyras et Cairanne, assemble les cépages et élève tous ces vins.

L'une des pépites de La Gardine, c'est « sa » bouteille en verre soufflé, à nulle autre pareille, reconnaissable entre mille, une forme inspirée de la cuvée italienne 'Barbaresco', dans le Piémont. Une idée de génie marketing qui permet de la distinguer d'un seul coup d'oeil !

## 1 million de bouteilles par an

Un million de cols sont commercialisés chaque année. « Les rendements à l'hectare sont faibles mais leur qualité immense, 40% sont exportés notamment vers le Canada et l'Europe », ajoute Julie-Marie Dubrulle en faisant visiter la 1re cave qui date de 1782, 7 ans avant la révolution française. « Dans ce chai on élève les vins en barriques 12 à 14 mois, leur bois provient des forêts de Tronçay et des Vosges, nous avons aussi des cuves en inox, en béton et des amphores qui permettent par leur porosité une micro-oxygénation naturelle du vin. »

[Patrick Brunel](#), propriétaire du domaine avec son frère Maxime, tous les deux fils de Gaston, fait alors son apparition. Il a participé à 59 vendanges. Donc élaboré pendant six décennies aux cuvées des millésimes. Et il continue aujourd'hui encore à accueillir les visiteurs du monde entier, entre les rangs du vignoble, dans le chai, dans la 2e cave qui date de 1953 et dont le creusement et l'extraction des pierres a permis d'édifier la tour de 22 mètres qui domine la propriété. Inlassablement, il parle des cuvées, commente le savoir-faire des vigneronnes et de cette passion qui les anime tous.

Ecrit par le 31 mai 2026



Ecrit par le 31 mai 2026



©Château de la Gardine

### « Le Châteauneuf, une symphonie de 13 cépages »

« La Gardine, c'est la Tour de Garde qui surveille la Vallée du Rhône à nos pieds, comme la Tour de l'Hers. C'est peut-être aussi une façon de veiller sur le vin, de protéger nos vignes, explique-t-il. Le Châteauneuf, c'est une symphonie de 13 cépages avec lesquels nous jouons comme un musicien pour composer nos vins. Grenache, Syral, Mourvèdre, Cinsault, Picardan, Cunoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Génération Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Châteauneuf blanc tradition 2023, un rouge 'Génération Gaston-Philippe' à 420€ le carton de six bouteilles, mais aussi un Rasteau rouge à 19,80€ la bouteille, un vin doux naturel à 27€, un Lirac à 21€ ou un Crozes-Hermitage à 22,70€ les 75cl.

Et le jeudi de l'Ascension, le 14 mai, pour la Journée Vigneronne qui sera l'occasion de fêter les 90 ans de l'AOC, un alambic de 1920 sera installé dans la propriété, des dégustations organisées et commentées par la famille Brunel et ses équipes. Entrée 12€.

Ecrit par le 31 mai 2026



©Château de la Gardine

Contact : [caveau@gardine.com](mailto:caveau@gardine.com)

---

## Les grands dossiers de la Chambre d'agriculture de Vaucluse pour 2026

Ecrit par le 31 mai 2026



**[La Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) vient d'organiser une présentation consacrée aux perspectives de l'agriculture vauclusienne à l'horizon 2026. L'occasion pour la Chambre de réaffirmer sa détermination à soutenir les agriculteurs, à porter leurs enjeux et à continuer de les accompagner face aux défis à venir, en lien étroit avec ses partenaires institutionnels.**

Cette rencontre a permis à la Chambre d'agriculture, par la voix de sa présidente Sophie Vache et de son secrétaire général [Thierry Vaute](#), de présenter ses orientations et priorités, aux côtés de [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud, et de Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse.

La présidente de la Chambre d'agriculture Sophie Vache a rappelé la volonté de l'établissement consulaire de renforcer son accompagnement économique, en complément de l'expertise technique, avec trois priorités majeures :

- ramener de la trésorerie sur les exploitations
- développer davantage de projets structurants
- mieux accompagner les agriculteurs dans leurs choix stratégiques et économiques

**Un soutien sans faille du Département et de la Région**

Ecrit par le 31 mai 2026

Du côté du Département, Christian Mounier a confirmé le maintien d'un soutien financier fort à la Chambre d'agriculture, à travers une convention annuelle de 315 000€, destinée à soutenir ses actions et celles des agriculteurs. Il a notamment mis en avant le dispositif Graines d'avenir, qui a permis d'accompagner 81 jeunes agriculteurs depuis 2018, pour un montant total de 328 500€, dont 60 000€ mobilisés en 2025. Le Département poursuit également son engagement en faveur de la reconquête des friches agricoles, avec 50 000 € budgétés, ainsi que ses actions pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective.

Représentant la Région Sud, Bénédicte Martin, a pour sa part souligné la gravité de la crise viticole, tout en rappelant les dispositifs régionaux existants, notamment un budget de 800 000€ dédié à la recherche, à l'expérimentation et à la promotion. La Région souhaite également renforcer l'accompagnement à la professionnalisation de la commercialisation et à l'export, avec un soutien ciblé pour une quinzaine de structures par an. Les enjeux liés à la PAC (Politique agricole commune) après 2027 et à l'évolution de ses financements ont également été abordés.

### **Le secteur de la viticulture dans le dur**

Face aux difficultés rencontrées par la viticulture, le Département a annoncé l'ouverture d'un budget spécifique de 100 000€ dédié à la diversification, avec une priorité donnée aux jeunes agriculteurs. « C'est un vrai crève-cœur de savoir qu'on va avoir 20% de viticulteurs qui arrêtent, parmi ceux qui demandent l'arrachage. Mais il faut surtout se dire qu'on a 80% des viticulteurs qui veulent cette opportunité pour rebondir, réorganiser leur entreprise, et pour envisager l'avenir. » Une orientation pleinement partagée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qui s'est engagée dans cette voie avec la mise en place du [Point Accueil Diversification](#) et l'organisation d'un premier forum dédié, réunissant de nombreux porteurs de projets.

« Pour que le projet HPR débouche, il faut qu'on y aille tous. ».

*Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud*

Les échanges ont également porté sur les enjeux hydrauliques, avec plusieurs projets structurants en cours sur le territoire, notamment le projet HPR et sur la nécessité d'une mobilisation collective des collectivités, des intercommunalités et des agriculteurs. « Ce n'est pas qu'une question de paysans. Ce sont vos territoires ruraux, des zones d'activités économiques à ciel ouvert. Pour que le projet HPR débouche, il faut qu'on y aille tous », rappelle Bénédicte Martin.

L.G.

Écrit par le 31 mai 2026

## Après 14 ans à la tête des Vignerons Indépendants de Vaucluse, Thierry Vaute passe le relais à Céline Barnier



« Je me souviens, pour ma 1<sup>re</sup> Assemblée Générale, en 2013, on était vingt, aujourd’hui, vous êtes des centaines dans cette magnifique salle », confie le président sortant des Vignerons Indépendants de Vaucluse (VI 84) à la Boiserie à Mazan. Une entité de 350 adhérents représentant 400 vignobles, 11 000 hectares, une production moyenne de 450 000 hl, 30 millions de bouteilles et 47 appellations dans 82 communes sur les 151 que compte le département.

Pendant 14 ans, [Thierry Vaute](#) a constitué un binôme « fusionnel » avec son directeur, venu de la grande distribution qui a réussi — contre toute attente — à fédérer le monde syndical vigneron. D’ailleurs, [Pierre Saisset](#) l’a confirmé sur scène : « En tout, mis bout à bout nous avons tous les deux passé plus de 1 000 journées de réunions, commissions, échanges. Nous sommes passés de 264 millions de capsules à 400 millions. Ensemble, nous avons fédéré, développé de nouveaux services aux vignerons, nous les avons aidés à monter des dossiers techniques, à faire la promotion de leurs cuvées, organisé des salons pour les visibiliser, réduit les coûts grâce aux achats et assurances groupés, élargi le cercle de nos partenaires. Nous avons restreint le bureau pour limiter les charges. Bref, nous n’arrêtons pas de nous réinventer pour traverser au mieux la crise. »

Ecrit par le 31 mai 2026

## Une nouvelle présidente

Après le vote, a été entérinée l'élection de [Céline Barnier](#) comme présidente de la fédération de Vaucluse. « Cette vigneronne de Sarrians, déjà administratrice nationale, sait gérer l'humain, elle connaît bien ce monde, son administration, elle est bien armée pour continuer en douceur », a ajouté le directeur des VI 84.

**« Nous devons faire face à une pression économique, à un marché en mutation, à des incertitudes à l'export. »**

*Céline Barnier*

Émue, elle a alors pris la parole, entourée de ceux qui l'ont précédée à la présidence, notamment [Paul Coulon](#) et Thierry Montagne pour remercier ceux qui lui font confiance désormais. « C'est un honneur d'être votre présidente, mais surtout une responsabilité que je mesure pleinement. Pendant 14 ans, Thierry a œuvré avec constance et énergie au service des adhérents. Il me transmet une fédération solide et je souhaite y apporter ma personnalité et ma détermination. Nous devons faire face à une pression économique, à un marché en mutation, à des incertitudes à l'export. Notre force réside en nos leviers, créer plus de valeur ajoutée, renforcer nos liens avec les consommateurs à travers l'œnotourisme, les salons et foires aux vins et sécuriser nos débouchés. »

Plusieurs acteurs de la filière vini-viticole ont rendu hommage à Thierry Vaute. Damien Gilles, le président du Syndicat des Côtes-du-Rhône et de l'ODG, Joël Reynaud venu de Venasque, le président du Syndicat l'IGP 84, ex -VDQS, les Vins de Pays de Qualité Supérieure. Christian Mounier, qui représentait la Présidente du Conseil Départemental. Un invité-surprise par visio de Lille, l'ancien préfet Bertrand Gaume qui a appelé Thierry Vaute pour le remercier de son action et lui souhaiter bonne chance. Des messages également de ceux qui ne pouvaient assister à la réunion mais qui ont témoigné en sa faveur, Bénédicte Martin et Franck Alexandre. Des photos d'archives ont défilé avec notamment celles de l'ancienne Préfète, [Violaine Démaret](#) sur grand écran.

## La filière viti-vinicole représentée à l'Assemblée Nationale

C'est ensuite le député RN de la 3e circonscription de Vaucluse, [Hervé de Lépinau](#), qui a pris la parole, lui qui à l'Assemblée Nationale, co-préside le Groupe d'Études Vigne, Vin et Œnologie. « Le combat est rude, avec ce tunnel budgétaire qui n'en finit pas depuis des semaines. Un confrère neurasthénique et buveur de tisane de quinoa a tout fait pour que soit fermée la buvette du Palais Bourbon. Mais c'est là que je prends, comme tous les autres parlementaires mon petit-déjeuner, que je mange à midi et le soir, voire la nuit, selon les séances et que je bois un verre de vin. Pareil pour ceux qui veulent supprimer l'utilisation du cuivre dans le traitement des vignes, c'est pourtant une molécule naturelle. »

Écrit par le 31 mai 2026

**« Un tiers d’entre eux n’ont pas de solution de reprise ni de transmission de leur ferme. »**

*Hervé de Lépinau*

Hervé de Lépinau a d’ailleurs déposé une proposition de loi relative à la souveraineté alimentaire. « La filière agricole souffre, les familles de paysans aussi. En 1970, la France comptait plus d’un million et demi d’exploitations. En 50 ans, elle enregistre une baisse de 80%. La part de l’agriculture est tombée à 2,7% de l’emploi total. La moitié des agriculteurs partiront à la retraite dans les 10 ans. Un tiers d’entre eux n’ont pas de solution de reprise ni de transmission de leur ferme. Ce qui fragilise nos capacités de production agricole, donc de dépendance accrue d’importations et surtout de perte de souveraineté alimentaire. Nous devons l’inscrire dans la Constitution. »

### **Une crise qui fragilise la filière**

Thierry Vaute lui a succédé pour dresser le ‘Rapport moral’ de la fédération. « Nous sommes lucides. La crise est une réalité qui nous fatigue psychologiquement, qui nous donne un sentiment d’abandon. Elle n’est ni passagère, ni conjoncturelle. Elle est durable, structurelle et mondiale. Elle fragilise notre modèle socio-économique et à terme, elle modifiera les paysages dont nous sommes si fiers et qui sont un atout majeur du tourisme vauclusien et de son attractivité internationale. »

**« Stop à l’écologie culpabilisante. »**

*Thierry Vaute*

Il a tour à tour évoqué la baisse de la consommation de vin, les attentes environnementales, la concurrence internationale accrue, l’explosion du coût de l’énergie et des matières premières, le carcan administratif avec la sur-réglementation française qui s’ajoute aux normes mondiales. « Derrière chaque domaine, il y a des hommes, des femmes, des familles qui souffrent et parfois vivent des drames. Des investissements et des remboursements sont reportés. Certains accords commerciaux nous fragilisent face à des vignerons qui, dans d’autres pays, ne sont pas obligés de respecter les mêmes règles sociales, sanitaires et environnementales que nous. La transition écologique, nous la mettons en oeuvre depuis des années, la preuve, 70% de nos vignobles sont labellisés bio ou HVE. Stop à l’écologie culpabilisante. »

### **Un dernier hommage au président sortant**

Après le président national des Vignerons Indépendants, Jean-Marie Fabre qui a dressé un long panégyrique devant les adhérents, Thierry Vaute a prononcé son dernier discours. Et, entre deux

Ecrit par le 31 mai 2026

sanglots, rendu hommage à sa famille, ses 3 enfants, Johanna, Alicia et Dimitri, qu'il n'a pas forcément vus grandir, pris qu'il était pris par ses mandats, ses obligations, ses déplacements loin du Domaine de la Pigeade à Baumes-de-Venise. « Heureusement, ma chère et douce épouse, Marina, avec force et discrétion, a géré les vignes. Elle n'a jamais parlé de sacrifice. »

C'est enfin au Préfet de Vaucluse qu'est venu le tour de conclure cette assemblée générale hommage au président sortant. Non sans humour, Thierry Suquet a déclaré : « Un préfet ça va, mais trois, bonjour les dégâts ! » Il a évoqué les qualités de Thierry Vaute, engagé, pédagogue, enthousiaste et lucide. Le représentant de l'État l'a reconnu : « L'administration a une part de responsabilité dans la crise, mais une part seulement. Les règles ont été bâties ensemble, les décisions ont été co-gérées par la profession. » Et s'adressant directement au député de Carpentras, il a insisté : « Tout ce que nous souhaitons faire pour aider la filière agricole à s'en sortir est bloqué puisque vous, les députés de Vaucluse, n'avez pas voté le budget. » Ce à quoi le parlementaire courroucé, a répondu : « Évidemment, on n'a pas eu à le voter puisque vous avez eu recours au 49-3 », et il a immédiatement quitté la salle.

Au terme de cette assemblée générale qui a duré trois heures, les invités ont levé leur verre à la santé de l'ancien et de la nouvelle présidente. Mais Thierry Vaute continuera à exercer une partie de ses nombreux mandats (à la Chambre d'Agriculture, au Syndicat des Côtes-du-Rhône, à l'Aire Agricole de Résilience Climatique et comme vice-président des Vignerons Indépendants de France). Du coup, au domaine familial de La Pigeade, son épouse dévouée, Marina, n'a pas fini de veiller au grain... de raisin.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 31 mai 2026

# Un accord de durabilité pour les rouges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages



**Inter Rhône, organisme interprofessionnel des appellations de la Vallée du Rhône, a déposé un accord de durabilité pour les vins rouges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, sans dénomination géographique.**

À l'occasion de son Assemblée Générale en novembre dernier, Inter Rhône avait voté à l'unanimité le dépôt d'un dossier dans le but de mettre en place un accord de durabilité interprofessionnel pour les vins rouges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Cette décision répond à un contexte de crise marqué par une baisse notable de la consommation, une pression accrue sur les prix et des défis majeurs pour la rentabilité des exploitations engagées dans des démarches environnementales.

Ecrit par le 31 mai 2026

Cet accord, porté par Inter Rhône, le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) et l'[Union des Maisons de Vins du Rhône](#) (UMVR), devrait permettre aux producteurs des appellations, lorsque cela contribue à des objectifs environnementaux, d'agir collectivement en dérogeant, sous conditions, au droit de la concurrence. Cela garantirait un dispositif commun entre production et négoce. « Il constituera un outil d'appui et de pilotage de la transition, en complément des démarches déjà engagées localement par de nombreux vignerons et collectifs de producteurs », développe [Philippe Pellaton](#), président d'Inter Rhône.

### **Une étape vers un modèle viticole plus viable**

Concrètement, l'accord permettra d'accompagner la transition environnementale des producteurs de rouges certifiés Agriculture Biologique (Bio) et Haute Valeur Environnementale (HVE) des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, d'encourager des pratiques durables partagées et mesurables, ainsi que de renforcer la lisibilité économique de la production.

En déposant cet accord, Inter Rhône, le Syndicat des Vignerons et l'UMVR souhaite construire un modèle viticole plus résilient, durable et économiquement viable, mais aussi éviter le désengagement d'exploitations engagées dans des démarches environnementales. « Cet accord marque une ligne rouge : la durabilité n'a plus vocation à être une charge laissée aux seuls vignerons », affirme Damien Gilles, président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône.

### **Des prix d'orientation pour une rémunération juste des producteurs**

Deux commissions interprofessionnelles réunissant producteurs et négociants ont été organisées pour définir des prix d'orientation, prenant compte des coûts de production, des réalités de marché, des marges de soutenabilité économique, et des surcoûts liés aux certifications environnementales. Le tout dans l'objectif de garantir une rémunération juste des producteurs, et de maintenir la compétitivité de la filière. Des fourchettes de prix ont été prévues en fonction des différentes situations économiques.

L'accord global est prévu pour une durée initiale de deux ans, mais les familles professionnelles se réservent la possibilité de renégocier ces prix d'orientation en fonction d'évolutions significatives des coûts de production, des rendements, des conditions de marché ou de la réglementation. « Nous ne voulons pas figer le marché, nous voulons éviter qu'il se fracture tout en soutenant une production durable. Ces prix d'orientation ne sont pas des verrous, ils sont une base commune », explique Samuel Montgermont, président de l'UMVR.

Ecrit par le 31 mai 2026

Segment	Prix d'orientation équivalent au coût de production minimal	Tunnel de prix d'orientation Récolte 2025
Côtes du Rhône rouge Bio	170 €/hl	
Côtes du Rhône Villages rouge Bio	200 €/hl	
Côtes du Rhône rouge HVE	130 €/hl	130 €/hl min
		160 €/hl et au-delà
Côtes du Rhône Villages rouge HVE	155 €/hl	155 €/hl min
		185 €/hl et au-delà

## Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape



Le [Domaine Saint-Préfert](#), domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à [Isabel Ferrando](#) depuis plus de 20 ans, qui est aujourd'hui épaulée par sa fille [Guillemette Giraud Ferrando](#) pour gérer une trentaine d'hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-

Ecrit par le 31 mai 2026

Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œnologie à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d'Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

## De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des réglementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, [qui a reçu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84](#). « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »



Ecrit par le 31 mai 2026



©Domaine Saint-Préfert

## Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.

Ecrit par le 31 mai 2026



Ecrit par le 31 mai 2026



Écrit par le 31 mai 2026

©Domaine Saint-Préfert

## Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

*Isabel Ferrando*

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

## Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour élever, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1re cuvée avec 50% de Cunoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.

Ecrit par le 31 mai 2026



Ecrit par le 31 mai 2026



Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 31 mai 2026

## L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des événements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !



Ecrit par le 31 mai 2026



©Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert !

Contact : 04 90 83 75 03

Ecrit par le 31 mai 2026

## Malgré la crise, les Vignerons Indépendants de Vaucluse préfèrent voir le verre à moitié plein



Alors que les vendanges se terminent à peine, [Thierry Vaute](#), le président du mouvement, est moins pessimiste que d'habitude. « Le millésime 2025 sera magnifique, même si le volume a reculé. Du coup, on ne sur-stockera pas. Mais les deux périodes de canicule, début juin et août ont apporté de la concentration des baies et de la qualité et on n'est pas trop montés en degrés, 13° à 13,5°, pas plus. »

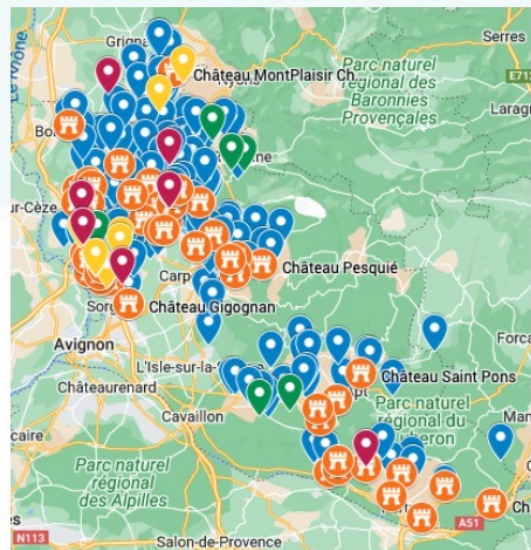
[Céline Barnier](#), vice-présidente de la fédération, également vigneronne, ajoute : « Malgré le marasme ambiant, les 400 domaines qui adhèrent en Vaucluse et produisent environ 30 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs ne baissent pas les bras. Ils représentent un poids économique conséquent à travers leurs 47 appellations dont 97% d'AOP (Appellations d'origine protégée). Ici, les vignobles font environ 32 hectares, ce sont des exploitations familiales avec un tiers de femmes à leur tête, cinq emplois en CDI chacune et une douzaine de saisonniers en CDD recrutés en période de vendanges. »

Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement ait reculé de 15 à 20% cet été...

Ecrit par le 31 mai 2026

### 400 DOMAINES ADHÉRENTS VIGNERONS INDÉPENDANTS EN VAUCLUSE EN 2025

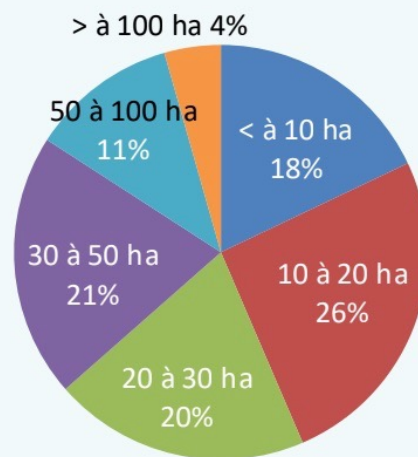
11 000 hectares  
450 000 hectolitres les bonnes années  
47 appellations 1; 2; ou 3 couleurs  
30 millions de bouteilles vendues



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

### TAILLE DES EXPLOITATIONS 2025

- ❑ **La taille moyenne** d'une exploitation Vigneron Indépendant est de **32,7 ha** de vignes plantées en 2025
- ❑ **Quelques grandes exploitations** 16 % des exploitations font 50 ha et plus, en progression de 12,5%



### « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

Côté consommation, 55% du vin se font en bouteilles, 45% en vrac. « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français, mais les jeunes en boivent peu, analyse Thierry Vaute. Et dans les magasins de hard-discount, on voit parfois des vins à moins de 2€ le col, un vil pris. Ce n'est ni loyal, ni rentable, ça ne rémunère même pas le vigneron, ça paie à peine les salariés. Ceux qui font ça sont sans doute pris à la gorge et vendent à perte. »

Depuis le Covid et en plus des aléas climatiques (gel, grêle, canicule), les vignerons n'en finissent pas de remonter la pente. « Pendant des mois, les restaurants, caves et caveaux sont restés fermés, le confinement nous avait assignés à résidence, depuis nous nous efforçons de rééquilibrer le marché. Heureusement, nous avons constaté dans les salons du vin que le prix moyen de la bouteille la plus vendue en France était de 17€ », se félicite Thierry Vaute.

« Le consommateur zappe. 36% des vins sont vendus en grandes surfaces, un tiers chez les cavistes et le reste part à l'exportation, précise-t-il. 77% sont des rouges, le blanc est passé de 9% en 2022 à 12% l'an dernier et le rosé reste stable à 11%. Nous devons nous adapter à la demande du consommateur. Nous le répétons depuis 2011, il faut absolument arracher des vignes, 6000 à 7000 hectares en Vaucluse. Ça représente 1 à 3 hectares par vignoble, ce n'est pas insurmontable. »

Ecrit par le 31 mai 2026

## **Demande de davantage de visibilité pour la filière**

Autre demande : « Que le vin, reconnu comme filière d'excellence de la France et qui représente 14 Mds€ à l'exportation, soit mis en valeur puisqu'il fait grimper notre balance commerciale. Il nous faudrait, comme pour la gastronomie dont l'ancien chef de l'Élysée Guillaume Gomez est devenu ambassadeur, un représentant qui mette en valeur nos vins dans le monde entier. Qu'on nous aide au lieu de nous traiter d'empoisonneurs à cause des produits phytopharmaceutiques, » insiste-t-il. Et d'embrayer sur l'étude Pesti'Riv qui pointe les risques sanitaires pour les riverains de vignes. « La montagne a accouché d'une souris, c'est une évidence, c'est comme si on disait que les embouteillages dans le secteur du périphérique à Paris polluent. »

### [Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent](#)

Après le méga-feu qui a frappé les vigneronns de l'Aude, par solidarité, le Palais du Vin à Orange va commercialiser des bouteilles de leur Cuvée de l'Ogre pour les aider, a annoncé [Pierre SAYSSET](#), le directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône.

Ecrit par le 31 mai 2026



DR

Pour donner encore plus de visibilité à leurs productions, ils participeront pour la 1re fois au Salon de Hambourg du 10 au 12 octobre. Enfin, le 29 janvier à La Boiserie de Mazan se déroulera la prochaine Assemblée Générale au cours de laquelle Thierry Vaute passera le flambeau, mais gardera d'autres mandats pour faire entendre la voix des vignerons de Vaucluse en haut-lieu.

Contact : [www.fvivr.fr](http://www.fvivr.fr) / 04 90 11 50 00

## L'AOC Luberon signe une charte en faveur de

Ecrit par le 31 mai 2026

## sa pérennité et de l'environnement



**Les représentants de l'AOC Luberon, du Parc naturel régional du Luberon, de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, de l'INAO, du Département de Vaucluse et de la Région Sud se sont réunis pour signer la Charte paysagère et environnementale de l'Appellation.**

Après deux années de concertation et de travail collectif, l'AOP Luberon signe sa Charte paysagère et environnementale, qui s'inscrit dans le cadre du programme européen LEADER, avec le soutien de la Région Sud et du Département de Vaucluse, et représente une action du Plan paysage du Parc naturel régional du Luberon.

« Cette charte incarne notre volonté de préserver nos paysages, d'adapter nos pratiques, et de renforcer les liens entre vignerons, collectivités et habitants. »

*[Joël Bouscarle](#), président du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon*

Cette charte a de multiples objectifs : adapter la viticulture et les paysages au changement climatique, préserver et valoriser la biodiversité, renforcer la notoriété et l'image des vins du Luberon, entretenir et transmettre le patrimoine paysager et bâti, assurer la pérennité économique et sociale de la filière viticole.



Ecrit par le 31 mai 2026

En signant la chartre, les acteurs du territoire s'engagent à maintenir et reconquérir les terres agricoles, accompagner la transition écologique des exploitations, préserver les paysages viticoles du territoire, promouvoir l'œnotourisme mais aussi les métiers de la vigne pour susciter des vocations auprès des jeunes.